

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

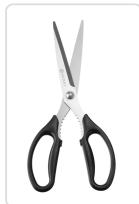
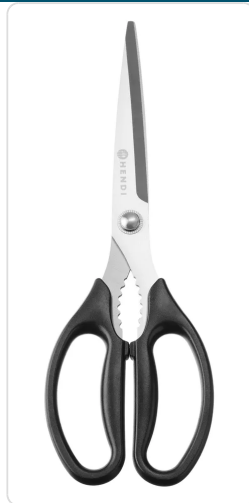


Tesoura de Cozinha Profissional Multiusos | Lâminas Inox | 252mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU: | HE782590 | Modelo: | 782590 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369782590 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 782590 |

EAN

8711369782590

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha multiusos com lâminas em aço inox (252mm) e pega ambidestra em polipropileno. Ideal para corte e preparação, inclui quebra-nozes. Lavável na máquina de loiça.

Descricao Completa

A versatilidade é crucial para o ritmo acelerado de uma cozinha. Esta tesoura de confeção, com 252mm e lâminas em aço inoxidável, oferece precisão e robustez, sendo indispensável para a sua `mise en place` diária e para uma variedade de tarefas de corte.

Tesoura de cozinha profissional — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Dimensões (LxPxA) | 252 x 14 x 84 mm |
| Peso Líquido | 0,117 kg |
| Peso Bruto | 0,153 kg |
| Material das Lâminas | Aço Inoxidável |
| Material da Pega | Polipropileno (PP) |
| Características Adicionais | Quebra-nozes integrado, Punho ambidestro |
| Lavagem | Compatível com máquina de lavar loiça |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de tasca ou de um restaurante de bairro que procura eficiência no corte de ervas frescas, embalagens ou ingredientes variados, esta ferramenta facilita a `mise en place` diária. É também ideal para cozinhas de snack-bares, rulotes e `food trucks`, onde a rapidez, a multifuncionalidade e a facilidade de limpeza são características essenciais na preparação de

alimentos e na organização do espaço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida para otimizar a preparação em ambientes profissionais, esta tesoura destaca-se pelas suas duas lâminas de aço inoxidável — uma serrilhada e outra lisa — que permitem cortes precisos e versáteis para diferentes tipos de alimentos. A funcionalidade de quebra-nozes integrada no punho simétrico em polipropileno proporciona conforto ambidestro e durabilidade, enquanto a capacidade de ir à lava-loiça garante uma higienização simples e eficiente, fundamental para manter as normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta tesoura em ambiente profissional??

Esta tesoura foi concebida para ser lavada na máquina de loiça, o que simplifica o processo de higienização e garante a conformidade com as exigências sanitárias em cozinhas profissionais. As suas lâminas em aço inoxidável e pega em polipropileno resistem a lavagens frequentes.

Para que tipo de tarefas culinárias é mais adequada esta tesoura multiusos??

Com uma lâmina serrilhada e outra lisa, esta tesoura é ideal para uma vasta gama de tarefas, desde cortar ervas frescas e embalagens até à preparação de vegetais e carnes tenras. As extremidades serrilhadas permitem também abrir frutos secos com facilidade.

A pega desta tesoura é confortável para uso prolongado ou por diferentes utilizadores??

Sim, o punho em polipropileno foi concebido com um design simétrico para proporcionar uma utilização confortável e ambidestra, adaptando-se a qualquer utilizador e minimizando a fadiga durante a `mise en place` intensiva.

Qual a durabilidade esperada das lâminas e do punho em uso diário numa cozinha??

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, enquanto o punho em polipropileno é robusto e resistente ao desgaste diário. Estes materiais garantem uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

Este utensílio é adequado para cozinhas de pequena dimensão ou apenas para grandes estabelecimentos??

Com um comprimento de 252mm e a sua multifuncionalidade, esta tesoura é perfeitamente adequada para qualquer cozinha profissional, desde pequenos snack-bars e tascas até restaurantes de média dimensão, onde o espaço e a eficiência dos utensílios são valorizados.