

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



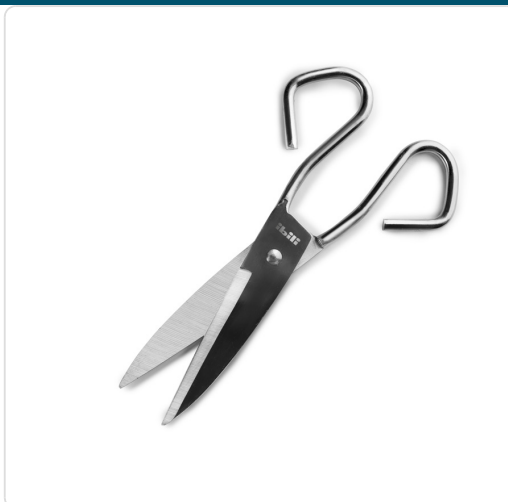
Hotelequip.pt

Tesoura Multiusos Inox para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB705210	Modelo:	705210
Marca:	IBILI	EAN:	8411922441581

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	705210
EAN	8411922441581

Descricao Resumida

Tesoura multiusos robusta em aço inoxidável, ideal para cortes diversos em ambientes de cozinha profissional. Durável, higiénica e fácil de limpar.

Descricao Completa

Estas tesouras multiusos em aço inoxidável são essenciais para qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio versátil e durável para tarefas diárias. Com um design ergonómico e material de alta qualidade, garantem precisão e segurança em cada corte, desde a preparação de alimentos à abertura de embalagens.

Tesouras Multiuso Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Quantidade Mínima de Encomenda	6

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com elevado volume de trabalho, como snack-bares, hamburguerias ou roulotes, onde a rapidez e a versatilidade são cruciais. O Chef de cozinha de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa também beneficiará deste utensílio para tarefas rápidas de mise en place ou corte de ingredientes variados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável confere a estas tesouras uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as exigências sanitárias. A sua natureza multiusos reduz a necessidade de vários utensílios, otimizando o espaço e o investimento em cozinhas profissionais compactas ou em constante movimento.

Perguntas Frequentes

Estas tesouras podem ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o aço inoxidável permite a lavagem em máquina de lavar loiça profissional, garantindo higiene e conveniência.

Qual a principal aplicação destas tesouras?

A sua principal aplicação é a versatilidade em tarefas de cozinha, desde cortar ervas aromáticas, embalagens, até pequenas tarefas de preparação de alimentos.

O material é resistente à ferrugem?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado na sua fabricação é resistente à corrosão e ferrugem, assegurando a durabilidade.

É necessário comprar um conjunto mínimo?

Sim, a quantidade mínima de encomenda é de 6 unidades, ideal para equipar equipas ou garantir stock em estabelecimentos com movimento.

Qual o benefício de ter um material em aço inoxidável?

O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de higienização e uma longa vida útil, cumprindo as normas de segurança alimentar.