

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 Duo com Tábua e Faca Integradas para Corte Rápido

Informacoes do Produto

SKU:	IB704910	Modelo:	704910
Marca:	IBILI	EAN:	8411922440003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	704910
EAN	8411922440003

Descricao Resumida

Tesoura duo inovadora com lâmina de aço inoxidável e tábua integrada, ideal para cortar e picar alimentos diretamente em recipientes. Inclui bloqueio de segurança para uso profissional.

Descricao Completa

Esta tesoura duo integra uma lâmina afiada e uma pequena tábua de corte, permitindo picar e cortar alimentos diretamente sobre recipientes ou panelas, otimizando o processo de preparação na cozinha profissional. O seu design inovador combina dois utensílios essenciais, facilitando a manipulação de ingredientes com maior eficiência e segurança.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo/Corpo	Plástico

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação rápida de ingredientes em snack-bares, roulotes, cozinhas de apoio em pastelarias ou cafés, e em cantinas com volume moderado, onde a eficiência no corte é crucial. A sua versatilidade torna-a útil para cortar vegetais, frutas, carnes frias e outros alimentos em espaços com bancadas limitadas, como food trucks e cozinhas de pequena dimensão.

Tesoura Duo — Principais Vantagens

- Integração de faca e tábua num só utensílio, otimizando o espaço e o tempo de preparação.
- Permite cortar e picar alimentos diretamente sobre o recipiente, minimizando a sujidade e a necessidade de transferências.
- Equipada com bloqueio de segurança para evitar acidentes durante o armazenamento e manuseamento.
- Lâmina de aço inoxidável que garante durabilidade e um corte preciso para diversos tipos de alimentos.
- Design ergonómico que proporciona conforto e controlo durante a utilização prolongada em ambientes profissionais.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta tesoura duo?

?

É ideal para cortar e picar vegetais, frutas, ervas aromáticas, carnes frias, queijos e outros alimentos de consistência média, diretamente em panelas, saladeiras ou outros recipientes.

A tesoura possui algum mecanismo de segurança?

Sim, inclui um bloqueio de segurança que mantém a tesoura fechada quando não está em uso, prevenindo acidentes e facilitando o armazenamento seguro em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design simples e os materiais de aço inoxidável e plástico facilitam a limpeza manual. Recomenda-se lavar após cada utilização para manter a higiene e a durabilidade da lâmina.

Qual a vantagem de ter tábua e faca integradas?

A principal vantagem é a otimização do processo de corte, eliminando a necessidade de uma tábua de corte separada e permitindo que os alimentos sejam cortados e depositados diretamente no recipiente, reduzindo o tempo de preparação e a sujeira.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

É ideal para tarefas de corte e picagem de volume moderado, como em snack-bars, roulotes ou cozinhas de apoio. Para grandes volumes de produção contínua, outros equipamentos de corte mais robustos podem ser mais adequados.