

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

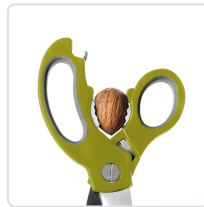
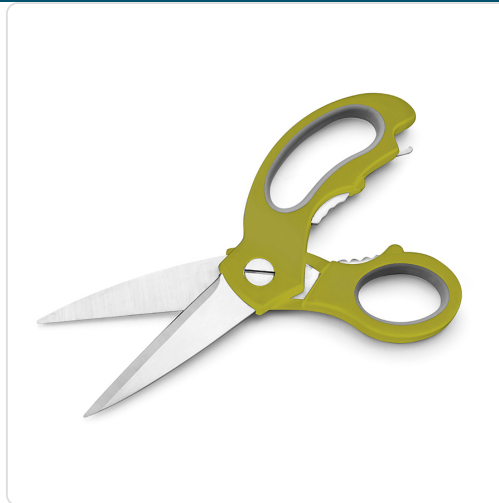


## Tesouras de Cozinha Profissionais em Aço Inoxidável e Plástico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB704909	<b>Modelo:</b>	704909
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922433760

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	704909

## Descricao Resumida

Tesouras de cozinha profissionais com lâminas em aço inoxidável e pegas em plástico, ideais para cortes precisos e higiênicos em qualquer cozinha profissional. Durabilidade garantida.

## Descricao Completa

Tesouras de cozinha profissionais em aço inoxidável e plástico, ideais para o corte preciso de alimentos em cozinhas de restaurantes, pastelarias e estabelecimentos de restauração rápida. Essenciais para otimizar o mise en place e garantir a eficiência durante os serviços.

### Tesouras de Cozinha Profissionais — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha profissional que necessita de um utensílio fiável para tarefas diárias de corte. Ideal para estabelecimentos de restauração rápida, talhos, peixarias e pastelarias que exigem precisão e durabilidade nos seus utensílios de cozinha.

### Tesouras de Cozinha — Principais Vantagens

Construídas em aço inoxidável de alta qualidade e plástico resistente, estas tesouras oferecem durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene em ambientes profissionais. O seu design ergonómico assegura um manuseamento confortável, mesmo em utilizações prolongadas.

### Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Plástico
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Perguntas Frequentes

### **Qual o material principal destas tesouras de cozinha?**

São fabricadas em aço inoxidável e plástico de alta resistência para garantir durabilidade e segurança alimentar.

### **Estas tesouras são adequadas para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu design e materiais foram concebidos para satisfazer as exigências de higiene e desempenho em ambientes de restauração profissional.

### **É possível comprar apenas uma unidade destas tesouras?**

Não, a quantidade mínima de pedido para estas tesouras é de 6 unidades, ideal para equipar equipas ou ter stock de reserva.

### **Que tipo de tarefas são ideais para estas tesouras?**

São perfeitas para cortar ervas, embalagens, desossar aves de pequena dimensão, abrir sacos e outras tarefas gerais de corte em cozinhas profissionais.

### **Como devo limpar e manter estas tesouras?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa para preservar a qualidade do aço inoxidável e evitar a corrosão.