

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Faca para Ostras Profissional em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB681100	<b>Modelo:</b>	681100
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922454468

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	681100
<b>EAN</b>	8411922454468

### Descricao Resumida

Faca robusta para ostras, fabricada em aço inoxidável, ideal para a abertura segura e eficiente de bivalves em cozinhas profissionais e marisqueiras.

## Descricao Completa

Abra ostras de forma rápida e segura com este cutelo em aço inoxidável, essencial para qualquer marisqueira ou restaurante com foco em marisco fresco. Com um design ergonómico e material de alta durabilidade, este utensílio garante eficiência durante o serviço contínuo.

### cutelo para ostras — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de marisco e peixe que necessita de um utensílio fiável para a abertura rápida de ostras durante o pico do serviço. Para o gestor de bar em estabelecimentos costeiros que procura robustez e facilidade de limpeza, garantindo a frescura e apresentação do produto.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O material em aço inoxidável garante elevada resistência à corrosão e facilita a higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar. O design específico para a abertura de ostras minimiza o esforço e o risco de acidentes, sendo uma ferramenta indispensável e económica para otimizar o trabalho em cozinhas profissionais.

### Perguntas Frequentes

#### Este cutelo é adequado para outros mariscos?

Este cutelo foi concebido especificamente para a abertura de ostras devido ao seu formato e robustez. Poderá não ser o utensílio ideal para outros tipos de marisco que exijam técnicas de corte diferentes.

### **Qual a quantidade mínima de compra?**

A quantidade mínima de encomenda para este cutelo é de 6 unidades, ideal para equipar brigadas de cozinha ou para revenda em lojas especializadas.

### **Como devo limpar e manter este cutelo?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar o aço inoxidável. Evite o uso de esponjas abrasivas que possam riscar a superfície.

### **Este utensílio cumpre normas de segurança alimentar?**

Sim, o material em aço inoxidável é de grau alimentar, não reativo e fácil de limpar, sendo seguro para o contacto com alimentos e cumprindo os requisitos de higiene em cozinhas profissionais.

### **Qual a principal vantagem deste cutelo em relação a facas comuns?**

A principal vantagem reside no seu design específico, com uma lâmina robusta e pontiaguda que permite aplicar a força necessária para abrir a concha da ostra de forma mais eficaz e com menor risco de deslize ou quebra da lâmina, comparativamente a uma faca de cozinha genérica.