

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 para Ervas Aromáticas em Aço Inoxidável e Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB704903	Modelo:	704903
Marca:	IBILI	EAN:	8411922081794

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	704903
EAN	8411922081794

Descrição Resumida

Tesoura profissional para corte rápido e uniforme de ervas aromáticas. Lâminas em aço inoxidável e cabos ergonómicos em plástico, ideal para cozinhas de alta produção.

Descrição Completa

Esta tesoura foi concebida para o corte rápido e eficiente de ervas aromáticas, essencial em qualquer cozinha profissional. Fabricada com lâminas em aço inoxidável e cabos em plástico, oferece durabilidade e facilidade de manuseamento para tarefas diárias de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Tipo de Utensílio	Tesoura para Ervas
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Plástico

Aplicações Profissionais

Esta tesoura é ideal para chefs e cozinheiros em diversos ambientes profissionais, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em roulotes e food trucks. Permite um corte rápido e uniforme de ervas frescas para guarnições, temperos e preparações culinárias.

Tesoura para Ervas — Principais Vantagens

- Lâminas em aço inoxidável para um corte preciso e duradouro.
- Design ergonómico com cabos em plástico para um manuseamento confortável e seguro.
- Facilita a preparação de grandes quantidades de ervas, otimizando o tempo na cozinha.
- Fácil de limpar e manter, essencial para a higiene profissional.
- Versátil para diversas ervas como salsa, coentros, cebolinho e manjerição.

Qual a principal vantagem de usar uma tesoura específica para ervas?

A principal vantagem é a eficiência e precisão no corte. As múltiplas lâminas permitem cortar grandes quantidades de ervas de forma uniforme e rápida, poupando tempo na preparação.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção em aço inoxidável das lâminas garante durabilidade e resistência, tornando-a adequada para o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar e manter esta tesoura?

Recomenda-se lavar a tesoura à mão com água morna e detergente neutro após cada utilização. Secar completamente para evitar a corrosão das lâminas e garantir a sua longevidade.

Pode ser utilizada para cortar outros alimentos além de ervas?

Embora seja otimizada para ervas, pode ser usada para cortar outros alimentos macios ou pequenos, como cogumelos, pimentos finos ou até mesmo massa fresca, sempre com cuidado para não danificar as lâminas.

Qual o material dos cabos e qual a sua vantagem?

Os cabos são fabricados em plástico, o que proporciona uma pega leve, confortável e antiderrapante. Este material também é higiénico e fácil de limpar, contribuindo para a segurança e eficiência no trabalho.