

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca de Chef 250 mm – Lâmina Inox NITRUM, Cabo POM Preto

Informacoes do Produto

SKU:	AR280704	Modelo:	280704
Marca:	Arcos	EAN:	8421002280740

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	280704
EAN	8421002280740

Descricao Resumida

Faca de chef profissional com lâmina de 250 mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo ergonómico em polioximetileno (POM), resistente a temperaturas extremas.

Descricao Completa

A Faca de Chef Série Universal da Arcos redefine o corte de precisão em cozinhas profissionais, combinando o exclusivo aço inoxidável NITRUM® com uma lâmina de 250 mm para máxima durabilidade e desempenho. O seu cabo ergonómico em polioximetileno (POM) garante conforto e segurança mesmo em longos períodos de uso, tornando-a ideal para a preparação intensiva de alimentos.

faca chef — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material do Cabo	Polioximetileno (POM)
Comprimento da Lâmina	250 mm
Cor do Cabo	Preto
Coleção	Universal
Quantidade Mínima de Encomenda	6

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão e estabelecimentos de fast-casual que necessitam de uma faca versátil e fiável para o mise en place e serviço contínuo. A sua robustez e lâmina de 25 cm são perfeitas para o corte de uma vasta gama de alimentos, desde vegetais a carnes, garantindo eficiência durante os períodos de maior movimento.

Faca de Chef — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® confere a esta faca de chef uma dureza e resistência à corrosão superiores, assegurando um fio de corte mais duradouro e exigindo menos afiações. O cabo em Polioximetileno (POM) é extremamente resistente a temperaturas extremas (de -40°C a 150°C) e a impactos, garantindo a longevidade e segurança do utensílio em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço da lâmina desta faca de chef?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável exclusivo NITRUM®, conhecido pela sua alta dureza, durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a resistência do cabo da faca?

O cabo é feito de Polioximetileno (POM), um material que resiste a temperaturas extremas, variando de -40°C a 150°C, e é indeformável.

Que tipo de alimentos posso cortar com esta faca de chef?

Esta faca de chef é versátil e adequada para cortar uma ampla variedade de alimentos, incluindo vegetais, frutas, carnes e peixes, sendo ideal para tarefas diárias de preparação.

A faca é vendida individualmente ou em conjunto?

Cada faca é embalada individualmente numa caixa protetora, mas a quantidade mínima de encomenda para este modelo é de 6 unidades.

Esta faca de chef necessita de cuidados especiais de manutenção?

Recomenda-se a lavagem manual para preservar o fio da lâmina e a integridade do cabo. O aço NITRUM® e o POM são resistentes, mas a manutenção adequada garante a máxima longevidade do equipamento.