

# 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

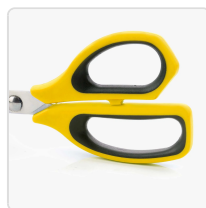
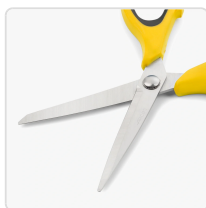


## Tesoura de Cozinha Profissional 235mm Lâmina Inox para Carne

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR185723	<b>Modelo:</b>	185723
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002185731

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	185723
<b>EAN</b>	8421002185731

### Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional com lâmina de 235mm em aço inoxidável e cabo ergonómico de polipropileno azul, ideal para cortar e separar carnes.

## Descricao Completa

Tesouras de cozinha profissionais da série Prochef, concebidas para tarefas exigentes de corte e separação de carnes e ossos. Com um eixo de giro posicionado estrategicamente para maximizar a força de corte e um cabo ergonómico em polipropileno, estas tesouras garantem precisão e conforto durante o serviço contínuo.

### Tesouras Cozinha Profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Coleção	Prochef
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento da Lâmina	235 mm
Material do Cabo	Polipropileno
Cor	Azul
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

### Aplicações Profissionais

Essenciais para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou de cozinha portuguesa, estas tesouras de açougueiro facilitam o corte de carnes, aves e peixes, mesmo com ossos. São ideais para estabelecimentos com um volume de serviço médio que necessitam de um utensílio fiável para a preparação diária de ingredientes, contribuindo para um eficiente mise en place.

### Tesouras de Cozinha Profissionais — Principais Vantagens

Com uma lâmina robusta de 235 mm em aço inoxidável e um design focado na força de corte, estas tesouras da série Prochef permitem separar tecidos e cortar superfícies com facilidade. O cabo em

polipropileno, com um atraente tom azul, assegura uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de acidentes durante o manuseamento em ambientes de cozinha profissional com elevada exigência.

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de tarefas são estas tesouras de cozinha ideais?**

Estas tesouras são concebidas para cortar e separar carnes, incluindo ossos, bem como outras superfícies alimentares em cozinhas profissionais.

### **Qual a vantagem do eixo de giro destas tesouras?**

O eixo de giro posicionado mais afastado das asas proporciona maior alavancagem e força para cortes mais eficientes e menos esforço.

### **Qual o material do cabo e qual o seu benefício?**

O cabo é feito de polipropileno, um material durável e fácil de limpar, que oferece uma pega segura e confortável, essencial para o manuseamento prolongado em ambientes de cozinha.

### **A coleção Prochef tem alguma característica especial?**

A série Prochef distingue-se pelo foco em design que maximiza a força e a funcionalidade, como o posicionamento do eixo de giro, para responder às exigências de chefs profissionais.

### **Qual a quantidade mínima de pedido para estas tesouras?**

A quantidade mínima de pedido para estas tesouras é de 12 unidades, ideal para equipar brigadas de cozinha ou para revenda em lojas especializadas.