

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Faca de Chef Larga 300mm Aço NITRUM Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR290925	Modelo:	290925
Marca:	Arcos	EAN:	8421002290954

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	290925
EAN	8421002290954

Descricao Resumida

Faca de chef larga com lâmina de 300mm em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade. Cabo ergonómico em polipropileno injetado, resistente e antiderrapante, para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta faca de chef larga de 300 mm é uma ferramenta essencial para o corte preciso e eficiente em cozinhas profissionais, combinando um cabo ergonómico com uma lâmina de aço inoxidável de alta durabilidade.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Preto
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, Antiderrapante, Higiénico
União Lâmina/Cabo	Injeção permanente

Aplicações Profissionais

Esta faca de chef de 300mm é ideal para uma vasta gama de tarefas de corte em cozinhas profissionais. É particularmente adequada para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde o volume de preparação de alimentos é elevado. A sua lâmina larga e comprimento permitem cortar e picar grandes quantidades de carne, peixe e vegetais com eficiência e precisão, sendo também útil em talhos e charcutarias para desmanche e porcionamento.

Faca de Chef Larga — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** A lâmina em aço inoxidável NITRUM oferece uma resistência excepcional à corrosão e mantém o fio por mais tempo, reduzindo a necessidade de afiagens

frequentes.

- **Higiene Otimizada:** O cabo em polipropileno injetado é um material higiénico, resistente a altas temperaturas e fácil de limpar, prevenindo a acumulação de bactérias. A união permanente entre lâmina e cabo elimina frestas.
- **Segurança e Conforto:** O design ergonómico e antiderrapante do cabo garante uma pega firme e segura, mesmo em ambientes húmidos, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização.
- **Versatilidade de Corte:** O comprimento de 300mm e a largura da lâmina permitem executar uma grande variedade de cortes, desde picar finamente ervas a fatiar peças maiores de carne ou vegetais.

Qual a vantagem do aço NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina maior dureza, durabilidade do fio e resistência à corrosão, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

O cabo de polipropileno é seguro para uso profissional?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é um material plástico higiénico, com boa estabilidade a impactos, antiderrapante e resistente a altas temperaturas (120-130°C), garantindo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Como a cor do cabo contribui para a higiene na cozinha?

A utilização de cabos com cores distintas, como o preto neste caso, permite identificar e diferenciar as facas para o corte de diferentes tipos de alimentos, promovendo um melhor controlo higiénico-sanitário e prevenindo a contaminação cruzada, de acordo com normativas europeias.

Esta faca é adequada para que tipo de cortes?

Com a sua lâmina larga de 300mm, esta faca é extremamente versátil, ideal para picar, fatiar e cortar grandes volumes de vegetais, carnes e peixes. É uma ferramenta fundamental para a preparação diária em qualquer cozinha profissional.

»

Como devo cuidar da minha faca para prolongar a vida útil?

Para prolongar a vida útil da sua faca, lave-a imediatamente após o uso com água morna e detergente neutro, seque-a bem e guarde-a num local seguro para evitar danos no fio. A afiação regular com uma fuzil ou pedra adequada também é recomendada.