

# 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



## Tesoura de Cozinha Forjada 225 mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR507100	<b>Modelo:</b>	507100
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002507106

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	507100
<b>EAN</b>	8421002507106

### Descricao Resumida

Tesoura de cozinha forjada em aço inoxidável de 225 mm, ideal para corte preciso e duradouro de carnes, aves e vegetais em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Estas tesouras de cozinha profissionais ARCOS, com 225 mm, são concebidas em aço inoxidável forjado para desmanchar carnes com precisão e durabilidade. Ideais para cozinhas profissionais e uso doméstico exigente, garantem cortes limpos em cada serviço.

### Tesouras de Cozinha Profissionais — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que necessita de precisão no desmanche de aves e carnes, ou para o gestor de um restaurante tradicional português que exige utensílios fiáveis para a preparação de pratos do dia-a-dia. Estas tesouras são um complemento essencial na mise en place de qualquer estabelecimento de restauração.

### Tesouras de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

Fabricadas através do processo de forja em aço inoxidável de alta qualidade, estas tesouras ARCOS garantem uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, assegurando uma longevidade excepcional mesmo em ambientes de produção intensiva. O design da lâmina e o cabo ergonómico em aço inoxidável permitem um controlo total e um corte seguro e sem esforço.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Forjado
<b>Comprimento Total</b>	225 mm
<b>Linha</b>	Forged
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Perguntas Frequentes

Estas tesouras são adequadas apenas para uso profissional?

Embora concebidas para uso profissional intensivo em cozinhas, a sua qualidade e design ergonómico também as tornam uma excelente opção para uso doméstico exigente.

#### **Qual o principal benefício do processo de forja?**

O processo de forja confere ao aço uma estrutura molecular mais densa e resistente, resultando em maior durabilidade, capacidade de retenção de fio e resistência à deformação quando comparado com outros métodos de fabrico.

#### **Que tipos de alimentos podem ser cortados com estas tesouras?**

Estas tesouras são especificamente concebidas para desmanchar carnes, incluindo ossos tenros e cortes de aves, garantindo eficiência e precisão.

#### **O cabo é feito de que material?**

O cabo destas tesouras é fabricado em aço inoxidável, tal como as lâminas, garantindo higiene, durabilidade e um manuseamento confortável e seguro.

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

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras é de 6 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com múltiplos postos de trabalho.