

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



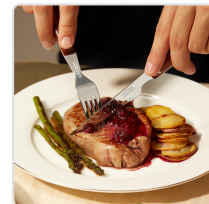
Hotelequip.pt

## Faca de Carne Serrilhada, Lâmina 110mm, Cabo Madeira Comprimida

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR377600	<b>Modelo:</b>	377600
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002377600

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	377600
<b>EAN</b>	8421002377600

## Descricao Resumida

Faca de carne serrilhada com lâmina de 110mm em aço inoxidável NITRUM e cabo de madeira comprimida. Ideal para serviço de mesa profissional, garante corte eficaz e duradouro.

## Descricao Completa

Eleve a experiência à mesa com esta faca de chuleta Arcos, apresentando uma lâmina serrilhada de 110 mm em aço inoxidável NITRUM® para cortes precisos e duradouros. O cabo em madeira comprimida cor de castanho confere um toque de elegância clássica, ideal para o uso diário em estabelecimentos de restauração que valorizam a apresentação.

### faca de chuleta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Lâmina</b>	Aço Inoxidável Martensítico com alto teor de cromo e excelente resistência à corrosão
<b>Comprimento da Lâmina</b>	110 mm
<b>Tipo de Lâmina</b>	Serrilhada
<b>Material do Cabo</b>	Madeira comprimida
<b>Cor do Cabo</b>	Castanho
<b>Coleção</b>	Forest

**Quantidade Mínima de Pedido**

6 unidades

## Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes tradicionais portugueses, tascas e bistrôs que servem cortes de carne e que procuram adicionar um toque de autenticidade e qualidade à mesa. A lâmina serrilhada garante um corte eficaz em diversos tipos de carne, complementando a experiência gastronómica do cliente e o trabalho de mise en place do serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A faca de chuleta Arcos Forest destaca-se pela sua lâmina em aço NITRUM®, reconhecida pela dureza e longa retenção de fio, garantindo um corte superior e reduzindo o esforço durante o serviço. O cabo em madeira comprimida não só oferece uma pega ergonómica e confortável, como também confere uma estética rústica e elegante, elevando a apresentação do prato e a experiência geral do cliente.

## Perguntas Frequentes

### Qual o material da lâmina desta faca de chuleta?

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

### Qual o comprimento e tipo de fio da lâmina?

A lâmina mede 110 mm e possui um fio serrilhado, ideal para cortar diversos tipos de carne com facilidade.

### Que material compõe o cabo desta faca e qual a sua cor?

O cabo é feito de madeira comprimida, apresentando uma cor castanha que confere um aspeto clássico e elegante.

### Esta faca faz parte de alguma coleção específica da Arcos?

Sim, esta faca pertence à coleção Forest da Arcos, que combina design tradicional com materiais de alta qualidade.

**Qual a quantidade mínima de compra para esta faca de chuleta?**

A quantidade mínima de pedido para esta faca é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente mesas ou conjuntos de talheres.