

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



Hotelequip.pt

Tenaz de Marisco Aço Inoxidável 185 mm com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	AR606400	Modelo:	606400
Marca:	Arcos	EAN:	8421002606403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	606400
EAN	8421002606403

Descricao Resumida

Tenaz de marisco profissional em aço inoxidável de 185 mm, ideal para abrir mariscos e frutos secos. Cabo ergonómico para uso confortável e duradouro em cozinhas

profissionais e serviço de sala.

Descricao Completa

As tenazes para marisco ARCOS, com 185mm de comprimento e lâmina em aço inoxidável, são o utensílio ideal para cortar marisco e abrir frutos secos com precisão e higiene. O seu design ergonómico garante conforto durante o uso intensivo em cozinhas profissionais, bares de sushi ou marisqueiras.

tenazas de marisco — Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Comprimento	185 mm
Cor do Cabo	Gris
Coleção	Gadgets profissionais
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de marisco ou estabelecimentos com serviço de sushi, que necessita de um utensílio robusto para desmanchar crustáceos e outros mariscos com rapidez. Perfeito também para donos de snack-bares ou roulotes que oferecem pratos com frutos secos, permitindo uma abertura fácil e segura.

Tenazas de Marisco — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável assegura máxima resistência à corrosão e facilidade de higienização, cumprindo as normas de segurança alimentar. O design ergonómico do cabo proporciona uma pega firme e confortável, reduzindo o esforço do utilizador durante operações repetitivas, como o corte de marisco ou a abertura de frutos secos.

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilidade destas tenazas de marisco?

Estas tenazas são concebidas especificamente para cortar marisco, como sapateiras ou lavagantes, e também para abrir frutos secos com casca dura de forma eficiente.

De que material são feitas as lâminas?

As lâminas são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

O cabo destas tenazas é confortável para uso prolongado?

Sim, o cabo possui um design ergonómico que assegura uma pega segura e confortável, minimizando a fadiga durante o uso contínuo em serviços de elevada exigência.

Estas tenazas são adequadas para que tipo de estabelecimentos?

São ideais para restaurantes de marisco, bares de sushi, estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, roulotes e qualquer cozinha profissional que prepare pratos com marisco ou frutos secos.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades, permitindo equipar adequadamente a sua equipa.