

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

Cortador de Manteiga Lâmina Inox Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR613200	Modelo:	613200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002613203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	613200
EAN	8421002613203

Descricao Resumida

Cortador de manteiga profissional com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno preto. Essencial para criar rizados e decorações de manteiga em cozinhas

profissionais.

Descrição Completa

Este cortador de manteiga profissional foi concebido para criar decorações e porções precisas de manteiga, essencial para o empratamento em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno preto
Função	Criação de rizados e decorações de manteiga

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de alta cozinha, hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet, pastelarias, e catering de eventos que valorizam a apresentação dos pratos. Adequado para a preparação de porções individuais de manteiga em tascas, cafés com cozinha, e cantinas.

Cortador de Manteiga — Principais Vantagens

- Lâmina robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cabo ergonómico em polipropileno para manuseamento seguro e confortável.
- Permite criar decorações uniformes e atraentes para um empratamento de excelência.
- Ferramenta específica para otimizar o tempo de preparação e a apresentação.

Como se limpa este cortador de manteiga?

Este cortador é fácil de limpar. Pode ser lavado na máquina de lavar louça ou à mão com detergente neutro e água, garantindo a higiene necessária para o uso profissional.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno foi concebida para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional. **?**

Qual a principal vantagem de usar um cortador específico para manteiga?

A principal vantagem é a capacidade de criar porções e decorações de manteiga uniformes e esteticamente apelativas, elevando a apresentação dos pratos e otimizando o tempo de preparação na cozinha.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de manteiga?

Embora otimizado para manteiga, este utensílio pode ser usado com cautela para cortar queijos macios ou outros produtos alimentares de textura semelhante, sempre com o objetivo de criar decorações ou porções.

O cabo em polipropileno é resistente?

Sim, o polipropileno é um material conhecido pela sua resistência, durabilidade e facilidade de higienização, tornando-o ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.