

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



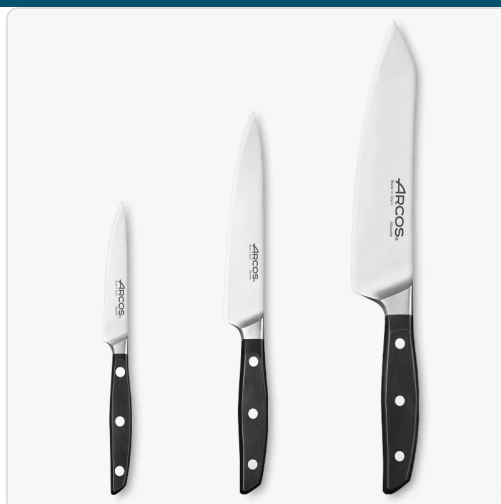
Hotelequip.pt

## Conjunto 3 Facas Cozinha Forjadas: Chef, Santoku e Descascador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR858100	<b>Modelo:</b>	858100
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002858109

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	858100

EAN

8421002858109

## Descrição Resumida

Conjunto de 3 facas de cozinha forjadas em aço inoxidável Nitrum, com cabo ergonómico em polipropileno. Inclui faca chef, faca Santoku e descascador para uso profissional.

## Descrição Completa

Conjunto de 3 facas de cozinha forjadas em aço inox com cabo ergonómico em polipropileno, ideal para cortar carne, peixe e vegetais. Inclui faca de chef, Santoku e pelador, oferecendo versatilidade para profissionais em cozinhas de restaurantes e hotéis.

### conjunto facas cozinha — Características Técnicas

<b>Conjunto</b>	3 Peças (Chef, Santoku, Pelador)
<b>Material Lâmina</b>	Aço Inoxidável Forjado Nitrum®
<b>Material Cabo</b>	Polipropileno (POM)
<b>Coleção</b>	Manhattan
<b>Inclui</b>	Pelador, Faca Chef, Faca Santoku
<b>Cor Cabo</b>	Negro

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão, cozinhas de hotel ou estabelecimentos de catering que necessitam de precisão e durabilidade. Para o profissional de cozinha que valoriza ergonomia e um corte excecional em tarefas diárias de preparação, desde o mise en place até ao corte de carnes e vegetais.

### Facas de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

A construção forjada em peça única garante máxima resistência ao desgaste e evita zonas de acumulação de bactérias. O aço Nitrum® proporciona um poder de corte superior e uma durabilidade de fio excepcional, enquanto o cabo ergonómico em Polioximetileno (POM) assegura uma pega confortável e segura, mesmo em longos períodos de uso intensivo.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material do aço destas facas?

O aço utilizado é o Inoxidável Forjado Nitrum®, conhecido pela sua elevada resistência ao desgaste e durabilidade do fio.

### Este conjunto é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção forjada em peça única e o aço Nitrum® garantem a robustez e o desempenho necessários para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Quais os tipos de alimentos que posso cortar com este conjunto?

Este conjunto permite cortar com precisão carne, peixe e vegetais, graças à combinação da faca de chef, faca Santoku e pelador.

### O cabo destas facas é confortável durante o uso prolongado?

Sim, o cabo em Polipropileno (POM) foi concebido ergonomicamente para se adaptar perfeitamente à mão, garantindo conforto e segurança mesmo durante longos períodos de trabalho.

### Este conjunto inclui faca Santoku?

Sim, o conjunto inclui uma faca Santoku, uma faca de chef e um pelador, cobrindo as necessidades essenciais de corte na cozinha profissional.