

# 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 Aço Inoxidável 200mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR507010	<b>Modelo:</b>	507010
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002004285

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	507010
<b>EAN</b>	8421002004285

### Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional forjada em aço inoxidável de 200 mm, ideal para cortes precisos e robustos de carnes, aves e peixe em qualquer cozinha.

## Descricao Completa

Tesouras de cozinha forjadas em aço inoxidável com 200 mm de comprimento, ideais para o desmanche de carnes em cozinhas profissionais e domésticas. O processo de forja garante precisão e durabilidade, tornando estas tesouras um utensílio indispensável para qualquer profissional.

### Tesouras de Cozinha Forjadas — Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	200 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Série</b>	Forged
<b>Uso</b>	Doméstico e Profissional
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6

### Aplicações Profissionais

Ideais para o Chef de cozinha em restaurantes de carne, talhos ou unidades de processamento alimentar que necessitam de precisão no corte. Para o profissional de hotelaria que gere buffets ou prepares porções específicas, estas tesouras garantem eficiência no desmanche de aves e carnes durante o rush de serviço.

### Tesouras de Cozinha Forjadas — Principais Vantagens

Fabricadas pelo processo de forja em aço inoxidável de alta qualidade, estas tesouras oferecem uma durabilidade superior e um fio de corte excepcionalmente preciso, permitindo o desmanche de carnes de forma limpa e eficiente. As pegas em aço inoxidável asseguram uma higiene rigorosa e uma utilização confortável mesmo em ambientes de produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a principal aplicação destas tesouras de cozinha?**

Estas tesouras são especificamente concebidas para o desmanche de alimentos cárnicos, oferecendo precisão e força no corte.

### **Que material garante a durabilidade destas tesouras?**

São forjadas em aço inoxidável de alta qualidade, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e longevidade em ambientes de cozinha exigentes.

### **O processo de fabrico forjado traz alguma vantagem específica?**

Sim, o processo de forja permite obter uma estrutura molecular mais densa e uniforme no metal, resultando em maior resistência, dureza e precisão no fio de corte.

### **Estas tesouras são adequadas para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico das pegas foram pensados para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **Qual a quantidade mínima de compra para este modelo?**

A quantidade mínima de encomenda para estas tesouras é de 6 unidades, ideal para equipar equipas ou renovar o stock de utensílios.