

# 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



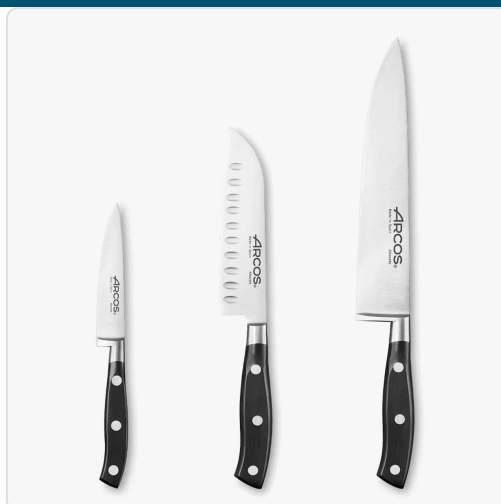
Hotelequip.pt

## Conjunto de Facas Forjadas, 3 peças, Aço Nitrum

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR807710	<b>Modelo:</b>	807710
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002010880

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	807710

EAN

8421002010880

## Descrição Resumida

Conjunto de 3 facas forjadas em aço inoxidável Nitrum, com cabos ergonómicos em Polioximetileno (POM) de alta resistência. Essencial para a cozinha profissional.

## Descrição Completa

Este conjunto de 3 facas forjadas em aço inoxidável Nitrum oferece um desempenho superior e durabilidade para as exigências diárias da cozinha profissional. Concebido para proporcionar um manuseamento confortável e seguro, é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Conjunto de Facas Forjadas
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável Forjado NITRUM
<b>Material do Cabo</b>	Polioximetileno (POM)
<b>Peso Total</b>	729 g
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	-40°C a 150°C
<b>Remaches</b>	Aço Inoxidável
<b>Conteúdo</b>	3 Facas em estojo
<b>Coleção</b>	Riviera

### Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas empresariais e hospitalares. Essencial em hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeção, bem como em serviços de catering e hotéis que exigem ferramentas de corte fiáveis e de alto desempenho para a preparação diária de alimentos.

## Facas Forjadas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excepcional:** Lâminas em aço inoxidável forjado NITRUM, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão e ao desgaste.
- **Ergonomia Avançada:** Cabos em Polioximetileno (POM) com design estilizado, adaptam-se à mão para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- **Resistência Térmica:** Os cabos suportam temperaturas extremas, de -40°C a 150°C, aumentando a segurança e a vida útil do produto.
- **Higiene e Manutenção:** Materiais de alta qualidade e remaches em aço inoxidável facilitam a limpeza e garantem a higiene na cozinha profissional.
- **Versatilidade:** Conjunto de 3 peças para diversas tarefas de corte, desde picar a fatiar, otimizando a eficiência na preparação.

### Qual a composição do aço NITRUM?

O aço NITRUM é um aço inoxidável forjado exclusivo, de alto desempenho e durabilidade, desenvolvido para oferecer um fio mais resistente e uma maior vida útil da lâmina.

### O cabo em POM é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo em Polioximetileno (POM) é projetado para resistir a temperaturas extremas, variando de -40°C a 150°C, além de ser resistente a produtos corrosivos.

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

Absolutamente. A construção forjada, o aço NITRUM e os cabos robustos em POM tornam este conjunto ideal para as exigências de uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

### Como devo realizar a manutenção e limpeza destas facas?

Recomenda-se lavar as facas à mão com detergente neutro e secá-las imediatamente após o uso para preservar o fio e evitar manchas. Evite máquinas de lavar louça para prolongar a vida útil.

### As facas vêm afiadas e prontas a usar?

Sim, as facas são fornecidas com um fio de fábrica otimizado, prontas para serem utilizadas de imediato na sua cozinha profissional. ?