

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



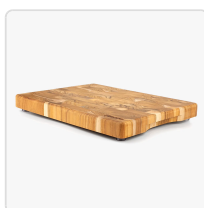
Hotelequip.pt

Tábua de Corte de Teca 370x280x32mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR706200	Modelo:	706200
Marca:	Arcos	EAN:	8421002706202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
--------------	-------

Modelo	706200
EAN	8421002706202

Descricao Resumida

Tábua de corte em teca de 370x280x32mm, ideal para cozinhas profissionais. Oferece durabilidade, higiene e proteção para o fio das facas, essencial na preparação de alimentos.

Descricao Completa

A tábua de corte em madeira de teca Arcos oferece uma superfície de trabalho robusta e elegante para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais. Com dimensões de 320x280x14mm, combina durabilidade com a estética artesanal, ideal para o mise en place diário e para um serviço de excelência.

Tábua de Corte Teca — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	320 x 280 x 14 mm
Material	Madeira de Teca
Coleção	Tablas
Quantidade Mínima de Pedido	1

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de média dimensão e pastelarias que valorizam a qualidade e a durabilidade. A tábua Arcos de Teca é perfeita para a preparação de ingredientes frescos, garantindo higiene e uma superfície de trabalho fiável durante os períodos de maior movimento.

Tábua de Corte de Teca — Principais Vantagens

A tábua Arcos de Teca destaca-se pela sua construção em madeira nobre, conhecida pela sua resistência ao desgaste e menor absorção de humidade, contribuindo para a longevidade do utensílio. O seu acabamento artesanal proporciona um toque de requinte à cozinha profissional, aliando a funcionalidade a um design cuidado.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta tábua de corte Arcos?

A tábua possui as seguintes dimensões: 320 mm de comprimento, 280 mm de largura e 14 mm de espessura.

De que material é feita a tábua Arcos 706200?

Esta tábua é fabricada em madeira de Teca, um material reconhecido pela sua robustez e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta tábua é adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a madeira de Teca é uma escolha excelente para uso profissional devido à sua resistência ao uso contínuo e à sua capacidade de suportar o contacto frequente com alimentos e utensílios.

Qual a proposta de valor da marca Arcos neste produto?

A Arcos combina a sua longa tradição na cutelaria espanhola com a produção de utensílios de cozinha que oferecem desempenho fiável, precisão e conforto, utilizando materiais de qualidade para o uso diário profissional.

Como devo proceder à manutenção desta tábua de teca?

Recomenda-se lavar a tábua à mão com água morna e sabão neutro, secando-a imediatamente após a lavagem. O tratamento periódico com óleo mineral específico para tábuas de madeira ajuda a preservar a sua cor e a repelir humidade. [?]