

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

Cutelo de Talho Lâmina 200 mm Aço Inoxidável NITRUM Cabo Azul

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | AR296123 | Modelo: | 296123 |
| Marca: | Arcos | EAN: | 8421002296130 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Arcos |
| Modelo | 296123 |
| EAN | 8421002296130 |

Descricao Resumida

Cutelo de talho com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM, ideal para corte de carnes. Cabo ergonómico azul de polipropileno, resistente e higiénico.

Descricao Completa

Este cutelo de talho com lâmina de 200 mm em aço inoxidável NITRUM é uma ferramenta essencial para o corte e preparação de carnes em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

| | |
|------------------------------------|---|
| Tipo de Utensílio | Cutelo de Talho |
| Material da Lâmina | Aço Inoxidável NITRUM |
| Comprimento da Lâmina | 200 mm (8 polegadas) |
| Material do Cabo | Polipropileno injetado |
| Cor do Cabo | Azul (Sistema de Identificação por Cor) |
| Resistência Térmica do Cabo | Até 120-130°C |
| Características do Cabo | Ergonómico, antiderrapante, resistente a impactos |
| Construção | União permanente cabo-lâmina por injeção |

Aplicações Profissionais

Este cutelo é ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija o corte eficiente de grandes peças de carne, ossos e aves. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em ambientes como hotéis, catering e estabelecimentos de restauração rápida.

Cutelo de Talho — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho para cortes precisos e durabilidade superior.
- Cabo ergonómico de polipropileno injetado, que oferece uma pega segura e confortável, mesmo em condições de humidade.
- Resistência a temperaturas elevadas e a impactos, prolongando a vida útil do utensílio em ambientes exigentes.
- Sistema de identificação por cor no cabo, facilitando a gestão da higiene e prevenindo a contaminação cruzada de alimentos.
- Construção robusta com união permanente entre lâmina e cabo, garantindo segurança e estabilidade durante o uso.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM na lâmina?

O aço inoxidável NITRUM é um tipo exclusivo de aço que oferece maior dureza, maior poder de corte e uma durabilidade superior do fio, resultando num desempenho otimizado e maior resistência à corrosão.

Como o sistema de identificação por cor contribui para a higiene?

O cabo azul indica que este cutelo é ideal para ser usado com um tipo específico de alimento (geralmente peixe, mas pode ser adaptado ao plano HACCP do seu estabelecimento), evitando a contaminação cruzada entre diferentes categorias de alimentos, conforme as normativas europeias.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de polipropileno injetado é projetado para resistir a temperaturas elevadas, suportando até 120-130°C, o que o torna adequado para ambientes de cozinha profissional e processos de higienização.

Este cutelo é adequado para cortar ossos?

Sim, a robustez e o design do cutelo de talho, com a sua lâmina larga e resistente, são especificamente concebidos para cortar e separar peças de carne com osso, tornando-o uma ferramenta eficaz para esta tarefa.

A união entre o cabo e a lâmina é segura?

Sim, a união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção que garante uma ligação sólida e higiénica, prevenindo a acumulação de resíduos e aumentando a segurança durante o manuseamento.