

# 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

## Faca de Talhante em Aço Inoxidável Nitrum com Cabo Vermelho

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR291922	<b>Modelo:</b>	291922
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002291920

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	291922
<b>EAN</b>	8421002291920

### Descricao Resumida

Faca de talhante profissional com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno vermelho para controlo higiénico.

## Descricao Completa

O cutelo de cozinha série 2900 da Arcos, com lâmina em aço NITRUM® e cabo ergonómico vermelho em polipropileno, garante precisão e segurança alimentar em cortes intensivos. Ideal para o uso diário em cozinhas profissionais exigentes.

### cutelo cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Referência Coleção	2900
Material Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Material Cabo	Polipropileno Injetado (resistente a 130°C)
Cor do Cabo	Vermelho
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais ou pizzarias que necessita de um utensílio robusto e higiénico, este cutelo oferece durabilidade e facilidade de identificação por cor. Ideal para a preparação de carnes e outros ingredientes em cozinhas profissionais com elevada rotação de serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço NITRUM® garante um corte excecional e maior durabilidade, enquanto o cabo ergonómico em polipropileno vermelho cumpre normas europeias de identificação de cores para controlo higiénico-sanitário, prevenindo a contaminação cruzada em ambientes de produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a principal vantagem do aço NITRUM® neste cutelo?**

O aço NITRUM® oferece maior dureza, poder de corte e resistência à corrosão, assegurando uma performance superior e mais duradoura em ambientes de cozinha profissional.

### **Como o cabo vermelho contribui para a segurança alimentar?**

O cabo vermelho permite identificar facilmente o cutelo para usos específicos, como corte de carnes vermelhas, auxiliando na prevenção da contaminação cruzada e cumprindo normas de higiene como HACCP.

### **Este cutelo é adequado para uso intensivo em cozinhas de grande volume?**

Sim, a combinação do aço NITRUM® na lâmina e o polipropileno injetado no cabo, resistente a altas temperaturas e a golpes, torna este cutelo ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

### **Que tipo de manutenção requer o cutelo Arcos série 2900?**

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem imediata para preservar a qualidade da lâmina. O cabo em polipropileno pode ser lavado em máquina a temperaturas adequadas.

### **Posso usar este cutelo para cortar alimentos específicos, como peixe ou vegetais?**

Embora concebido para carnes, a precisão do aço NITRUM® permite o corte de diversos alimentos. Contudo, a cor vermelha do cabo é frequentemente associada a carnes vermelhas em sistemas de codificação por cores para evitar contaminação cruzada.