

# 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 Talhante 200mm Lâmina Aço Inoxidável Cabo Polipropileno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR296122	<b>Modelo:</b>	296122
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002296123

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	296122
<b>EAN</b>	8421002296123

### Descricao Resumida

Cutelo de talhante com lâmina de 200mm em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho e cabo ergonómico em polipropileno injetado, resistente e higiénico.

## Descrição Completa

Este cutelo de talhante de 200mm, com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, oferece durabilidade e um corte preciso. O cabo ergonómico em polipropileno injetado garante segurança e higiene em ambientes profissionais.

### Características Técnicas

<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM
<b>Comprimento da Lâmina</b>	200 mm (8 polegadas)
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno injetado
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	Até 130°C
<b>Características do Cabo</b>	Ergonómico, antideslizante, resistente a choques
<b>Sistema de Higiene</b>	Identificação por cores
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Este cutelo é uma ferramenta essencial para a preparação de carne em diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Talhos e charcutarias
- Cozinhas de restaurantes tradicionais, churrasqueiras e marisqueiras
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Serviços de catering e eventos
- Unidades de preparação de carne em hotéis
- Food trucks e roulotes com preparação de carne

### Cutelo de Talhante — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Lâmina em aço inoxidável NITRUM para um desempenho de corte prolongado e resistência à corrosão.
- **Higiene Otimizada:** Sistema de identificação por cores no cabo para prevenir contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos.
- **Manuseamento Seguro:** Cabo ergonómico e antideslizante que proporciona conforto e controlo, mesmo em ambientes húmidos ou gordurosos.

- **Resistência Profissional:** Material do cabo resistente a impactos e altas temperaturas, ideal para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Manutenção Simplificada:** Materiais que facilitam a limpeza e desinfecção, contribuindo para a segurança alimentar.

#### **Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM?**

O aço inoxidável NITRUM oferece maior dureza, poder de corte e durabilidade do fio em comparação com aços inoxidáveis convencionais, sendo ideal para o uso profissional intensivo.

#### **Como funciona o sistema de identificação por cores?**

O cabo possui uma cor específica que permite associar o cutelo a um tipo de alimento (ex: carne crua, aves), minimizando o risco de contaminação cruzada e cumprindo as normativas de higiene.

#### **Este cutelo é adequado para cortar ossos?**

Sim, o design robusto e a lâmina resistente são adequados para tarefas de corte e separação de carne com osso, exigindo sempre a técnica correta para evitar danos ao fio.

#### **O cabo de polipropileno é resistente a desinfetantes?**

Sim, o polipropileno injetado é um material plástico higiênico e resistente à maioria dos produtos de limpeza e desinfetantes utilizados em cozinhas profissionais, garantindo a sua durabilidade.

#### **Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil do cutelo?**

Recomenda-se lavar o cutelo imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro, secar bem e afiar regularmente com um fuzil adequado para manter o fio e o desempenho de corte.