

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 09/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cutelo de Talhante Lâmina 11" (28 cm) Aço Inoxidável Ergonómico

Informações do Produto

SKU:	AR298300	Modelo:	298300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002298301

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Arcos
Modelo	298300
EAN	8421002298301

Descrição Resumida

Cutelo de talhante profissional com lâmina de 11" (28 cm) em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno amarelo. Ideal para cortes exigentes e higiene

alimentar.

Descrição Completa

Este cutelo de talhante profissional, com uma lâmina de 11 polegadas (28 cm), é concebido para cortes exigentes em carne, combinando a durabilidade do aço inoxidável NITRUM com um cabo ergonómico e higiénico.

Características Técnicas

Comprimento da Lâmina	11" (28 cm)
Material da Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM
Material do Cabo	Polipropileno injetado
Cor do Cabo	Amarelo (Sistema de Identificação por Cores)
Resistência Térmica do Cabo	120-130°C
Características do Cabo	Ergonómico, Antideslizante, Resistente a impactos
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este cutelo é uma ferramenta indispensável em talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, bem como em empresas de catering que necessitam de um corte preciso e eficiente de grandes peças de carne.

Cutelo de Talhante — Principais Vantagens

- **Desempenho e Durabilidade:** Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta performance, garantindo um fio duradouro e resistência à corrosão.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** Cabo em polipropileno higiénico com sistema de identificação por cores (amarelo), essencial para evitar contaminação cruzada em cozinhas profissionais.
- **Conforto e Segurança no Manuseamento:** Cabo ergonómico e antideslizante, injetado permanentemente na lâmina, oferece uma pega firme e segura mesmo em ambientes húmidos e com altas temperaturas.

- **Resistência:** Material do cabo com boa estabilidade a golpes e resistente a temperaturas elevadas (até 130°C), assegurando uma longa vida útil do utensílio.

Qual a vantagem do aço inoxidável NITRUM neste cutelo?

O aço NITRUM é uma fórmula exclusiva de aço inoxidável de alto rendimento e durabilidade, que confere à lâmina uma maior dureza, um fio mais duradouro e uma excelente resistência à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como funciona o sistema de identificação por cores no cabo?

O cabo amarelo deste cutelo faz parte de um sistema de identificação por cores, que permite associar cada cor a um tipo específico de alimento. Isto ajuda a prevenir a contaminação cruzada, promovendo um controlo higiénico-sanitário rigoroso, conforme as normativas europeias.

Este cutelo é adequado para que tipo de cortes?

Com a sua lâmina robusta de 11 polegadas, este cutelo é ideal para cortar, picar e desossar grandes peças de carne, aves e peixe, sendo uma ferramenta essencial para talhantes e chefs que trabalham com volumes significativos.

O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo ergonómico de polipropileno injetado é projetado para ser resistente a altas temperaturas, suportando até 120-130°C. Além disso, oferece boa estabilidade a golpes e é antideslizante, garantindo segurança e durabilidade.

Como devo limpar e manter o meu cutelo profissional?

Para prolongar a vida útil do cutelo, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada uso, secando-o de seguida. Evite máquinas de lavar loiça industriais, pois podem danificar o fio e o cabo ao longo do tempo. Afiar regularmente com um fuzil adequado.

?