

# 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 11" Aço Inoxidável NITRUM Cabo Polipropileno

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AR298322	<b>Modelo:</b>	298322
<b>Marca:</b>	Arcos	<b>EAN:</b>	8421002298325

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arcos
<b>Modelo</b>	298322
<b>EAN</b>	8421002298325

### Descricao Resumida

Cutelo de talhante profissional com lâmina de 11" em aço inoxidável NITRUM e cabo ergonómico de polipropileno vermelho. Ideal para cortes exigentes e higiene alimentar.

## Descricao Completa

Este cutelo de talhante de 11 polegadas, com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, é projetado para cortes exigentes em cozinhas profissionais. O seu cabo ergonómico em polipropileno injetado garante manuseamento seguro e higiénico, essencial para o processamento de carnes.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Lâmina</b>	Aço Inoxidável NITRUM
<b>Comprimento da Lâmina</b>	279.4 mm (11 polegadas)
<b>Material do Cabo</b>	Polipropileno Injetado
<b>Cor do Cabo</b>	Vermelho
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	Até 130°C
<b>Série</b>	2900
<b>União Lâmina/Cabo</b>	Injeção permanente

### Aplicações Profissionais

Este cutelo é uma ferramenta indispensável para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, e cantinas escolares ou empresariais. É ideal para o corte e desmanche de grandes peças de carne, aves e peixe, garantindo precisão e eficiência em ambientes de produção intensiva.

### Cutelo de Talhante — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável NITRUM de alto desempenho, assegurando um corte preciso e durabilidade superior.
- Cabo ergonómico em polipropileno injetado, proporcionando uma pega segura e antiderrapante mesmo em condições húmidas.
- Material do cabo higiénico e resistente a temperaturas elevadas (até 130°C), facilitando a esterilização e manutenção.
- Sistema de identificação por cores no cabo (vermelho), contribuindo para um controlo higiénico-sanitário eficaz e prevenção de contaminação cruzada.
- União permanente entre a lâmina e o cabo, garantindo robustez e segurança durante o uso intensivo.

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

O aço inoxidável NITRUM é uma fórmula exclusiva que confere à lâmina um desempenho superior, maior durabilidade do fio e resistência à corrosão, ideal para o uso profissional intensivo.

### **Como o sistema de identificação por cores do cabo contribui para a higiene?**

O cabo vermelho indica que este cutelo é destinado ao corte de carnes vermelhas, ajudando a diferenciar os alimentos processados e a prevenir a contaminação cruzada, em conformidade com as normas europeias de higiene alimentar.

### **O cabo de polipropileno é resistente a altas temperaturas?**

Sim, o cabo em polipropileno injetado foi concebido para resistir a temperaturas elevadas, suportando até 120-130°C, o que permite a sua lavagem e esterilização em ambientes profissionais.

### **Este cutelo é adequado para que tipo de cortes?**

Com a sua lâmina robusta de 11 polegadas, este cutelo é ideal para cortes de precisão e para desmanchar peças grandes de carne, ossos pequenos, aves e peixe, sendo uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional.

### **A união entre o cabo e a lâmina é durável?**

Sim, a união entre o cabo e a lâmina é permanente, realizada através de um processo de injeção. Esta técnica garante uma ligação extremamente robusta e duradoura, essencial para a segurança e longevidade do cutelo em uso profissional.