

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tesoura de Cozinha para Aves Profissional 280mm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60001	Modelo:	LA60001
Marca:	LACOR	EAN:	8414271600012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60001
EAN	8414271600012

Descricao Resumida

Tesoura de cozinha profissional com lâminas ultra-afiadas e cabo ergonómico antideslizante. Ideal para cortar e porcionar aves com 280mm de comprimento.

Descricao Completa

Concebida para a preparação eficaz de aves em ambientes exigentes, esta tesoura de cozinha profissional proporciona um corte preciso e sem esforço. As suas lâminas extremamente afiadas e o design ergonómico asseguram um manuseamento seguro e eficiente, fundamental para otimizar a mise en place e o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas.

tesoura de cozinha para aves — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	280 x 96 x 30 mm
Peso	223 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, esta tesoura garante cortes limpos e rápidos em aves. Essencial para talhos e empresas de catering que necessitam de desossar e porcionar galináceos com precisão, acelerando a preparação em grandes volumes para eventos ou serviços de cantina.

Porquê Escolher Esta Tesoura de Cozinha

A sua robustez e design de lâminas ultra-afiadas, aliadas a um cabo ergonómico e antideslizante, distinguem esta tesoura das alternativas comuns. Permite uma redução significativa do esforço físico em tarefas repetitivas, minimizando a fadiga do utilizador e aumentando a segurança no manuseamento de aves cruas, em conformidade com as exigências sanitárias de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aves pode ser preparado com esta tesoura?

Esta tesoura é ideal para cortar e porcionar diversas aves, como frangos, perus e patos, facilitando o corte de ossos finos e pele, otimizando a preparação para confeitaria.

Como garantir a durabilidade das lâminas afiadas?

Para preservar o fio das lâminas, recomenda-se lavagem manual após cada utilização e secagem imediata, evitando o contacto prolongado com humidade. Um afiador de tesouras profissional pode ser usado periodicamente.

É segura para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional?

Sim, o seu cabo ergonómico e antideslizante foi concebido para proporcionar uma pega firme e confortável, reduzindo o risco de acidentes e a fadiga do operador durante longos períodos de uso.

Qual o material das lâminas para garantir higiene e resistência?

As informações fornecidas não especificam o material exato das lâminas, mas a descrição destaca que são extremamente afiadas e duradouras, indicando um material de alta qualidade para uso profissional.

Qual a dimensão ideal desta tesoura para uma cozinha comercial?

Com 280 mm de comprimento, esta tesoura oferece a alavancagem e o alcance necessários para manusear peças de aves de tamanho variado, sendo adequada para a maioria das operações em cozinhas profissionais.