

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Tesouras de Cozinha Multi-Lâminas com Pente de Limpeza

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA60022	<b>Modelo:</b>	LA60022
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271600227

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA60022
<b>EAN</b>	8414271600227

### Descricao Resumida

Tesouras de cozinha com 5 lâminas para corte rápido de ervas e vegetais, inclui pente de limpeza. Agilidade e higiene para a sua preparação diária.

## Descricao Completa

Para uma preparação de alimentos mais célere e higiênica, estas tesouras de corte múltiplo são essenciais em qualquer cozinha profissional. Concebidas com cinco lâminas afiadas, permitem picar ervas aromáticas e vegetais de forma rápida e uniforme, otimizando o tempo de mise en place e garantindo resultados consistentes.

### Tesouras de cozinha multi-lâminas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	275 x 122 x 20 mm
Peso	183 g

### Aplicações Profissionais

Estas tesouras de corte múltiplo são ideais para o chef de cozinha que procura otimizar o corte de guarnições e ervas aromáticas em restaurantes de cozinha tradicional, ou para o responsável de snack-bar que necessita de agilidade na preparação de saladas e sanduíches. São também uma ferramenta valiosa para cozinhas de hotelaria e empresas de catering, onde a eficiência na mise en place e a higiene são cruciais para um serviço contínuo e de qualidade.

### Porquê Escolher Este Equipamento

As lâminas em aço inoxidável destas tesouras garantem durabilidade e um corte preciso, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais. O design ergonómico proporciona um manuseamento confortável, mesmo em tarefas prolongadas. Além disso, a inclusão de um pente de limpeza exclusivo simplifica a remoção de resíduos entre as lâminas, assegurando uma higiene impecável e facilitando a manutenção diária, um fator crítico para as normas HACCP.

### Perguntas Frequentes

### **Como estas tesouras otimizam a preparação de alimentos?**

Com as suas cinco lâminas, estas tesouras permitem cortar ervas aromáticas e vegetais em múltiplas tiras simultaneamente. Isto acelera significativamente o processo de picar, reduzindo o tempo de