

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cortador de Legumes Manual Lâmina Dupla Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	LA60365	Modelo:	LA60365
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603655

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60365
EAN	8414271603655

Descricao Resumida

Cortador de legumes manual com lâmina dupla em aço inoxidável, ideal para criar espirais e tiras de vegetais como abobrinha, cenoura e batata. Essencial para uma preparação rápida e saudável.

Descrição Completa

Cria rapidamente espirais e fios de vegetais para pratos visualmente apelativos e saudáveis com este corta legumes manual em aço inoxidável. Ideal para chefs e cozinheiros que procuram adicionar um toque de originalidade às suas ementas, promovendo uma alimentação com baixo teor de hidratos de carbono.

corta legumes manual — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C x L x A)	185 x 130 x 45 mm
Peso	245 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes, gestores de F&B em hotéis e proprietários de snack-bares que pretendem criar pratos inovadores. O seu design compacto e fácil utilização tornam-no perfeito para qualquer cozinha profissional que valorize a apresentação e a nutrição, desde estabelecimentos de comida rápida a unidades de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene das cozinhas profissionais. Oferece uma forma simples e rápida de preparar vegetais em formato espiral, como curgetes, cenouras ou batatas, estimulando a criatividade culinária e a oferta de opções mais saudáveis aos clientes.

Perguntas Frequentes

Que tipo de vegetais posso cortar com este equipamento?

Este corta legumes manual é ideal para vegetais firmes como curgete, cenoura, nabo, batata e beterraba, transformando-os em formato de espiral ou talharim.

Como funciona a limpeza deste corta legumes?

Sendo em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou introduzido na máquina de lavar loiça para uma higienização completa.

É necessário algum tipo de montagem ou instalação?

Não, este equipamento funciona de forma manual e intuitiva, semelhante a um afia-lápis, não requerendo qualquer tipo de montagem ou instalação elétrica.

Este equipamento ajuda a promover uma alimentação mais saudável?

Sim, ao permitir a confeção de "massas" de vegetais, incentiva o consumo de hortaliças e a redução de hidratos de carbono, sendo uma ferramenta valiosa para dietas específicas ou para quem procura opções mais leves e nutritivas.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável?

O aço inoxidável de alta qualidade oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo com uso frequente em ambientes profissionais.