

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador Liso de Inox 12,5 cm para Preparação Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60547	Modelo:	LA60547
Marca:	LACOR	EAN:	8414271605475

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60547
EAN	8414271605475

Descricao Resumida

Descascador liso de 12,5 cm em aço inoxidável, ideal para a preparação eficiente de legumes e frutas em cozinhas profissionais. Ferramenta durável e higiênica.

Descricao Completa

Descascador de legumes em inox com lâmina lisa e cabo de borracha para maior conforto na mão. Ideal para agilizar a preparação de batatas e outros vegetais em cozinhas profissionais com produção intensiva. Este utensílio manual é essencial para o mise en place diário em restaurantes e hotéis.

descascador legumes — Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em snack-bares e hamburguerias que necessita de preparar grandes quantidades de batatas rapidamente. Essencial para o Gestor de F&B em unidades de hotelaria ou cantinas que procuram eficiência no corte e minimização de desperdício. Adequado para pastelarias que preparam recheios ou guarnições com vegetais.

Descascador Batatas — Principais Vantagens

O seu design ergonómico com cabo de borracha proporciona uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga em longos períodos de uso. A lâmina lisa em aço inoxidável garante um corte preciso e eficiente, minimizando a perda de produto e assegurando a conformidade com normas de higiene. Construção robusta em inox assegura durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões Aproximadas	12,5 cm
Material	Inox
Peso	73 g
Medidas Totais (Cabo + Lâmina)	200 x 90 x 20 mm

Perguntas Frequentes

Este descascador é adequado para uso doméstico?

?

Embora a sua qualidade seja superior, este descascador foi concebido para o rigor das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência em produção intensiva.

Qual a diferença entre a lâmina lisa e a lâmina serrilhada?

A lâmina lisa é ideal para vegetais de casca fina e uniforme como batatas e cenouras, proporcionando um corte limpo e com menos desperdício. A lâmina serrilhada é mais indicada para frutas e vegetais de casca mais dura ou irregular.

O cabo de borracha é resistente a químicos e altas temperaturas?

O cabo de borracha oferece uma aderência superior e conforto, sendo resistente ao uso diário em cozinhas profissionais. Para limpeza, recomenda-se seguir as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Como devo limpar e manter este descascador de legumes?

Lave o descascador em água corrente com detergente neutro após cada uso. Enxague bem e seque completamente antes de guardar. A lâmina de inox é resistente à corrosão, mas evite o uso de esponjas abrasivas para preservar o fio.

Posso usar este descascador para outros vegetais além de batatas?

Sim, este descascador com lâmina lisa é versátil e pode ser usado para descascar cenouras, maçãs, pepinos e outros vegetais ou frutas de casca uniforme com grande eficiência.