

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



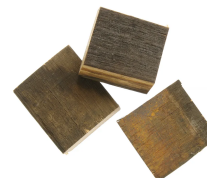
Hotelequip.pt

Pedaços de Madeira para Fumar Amêndoa 3 Kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE199497	Modelo:	HE199497
Marca:	HENDI	EAN:	8711369199497

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE199497

EAN

8711369199497

Capacidade (kg)

Até 10 kg

Descricao Resumida

Pedaços de madeira de amêndoa de 3 Kg, ideais para defumar e realçar o sabor de carnes, peixe e vegetais em churrasqueiras e fornos profissionais.

Descricao Completa

Estes pedaços de madeira de amêndoa, provenientes de barris de adegas europeias, são ideais para defumar alimentos, conferindo um aroma e sabor distintos a carnes e vegetais.

Pedaços de Madeira Amêndoa — Pedaços de Amêndoa — Pedaços de Madeira — Características Técnicas

Tipo de Madeira	Amêndoa
Origem	Barris de adegas europeias
Peso Líquido	3 Kg
Utilização	Temperaturas médias a altas, direto no carvão

Pedaços de Madeira — Aplicações Profissionais

Estes pedaços de madeira de amêndoa são adequados para churrasqueiras, fornos de lenha, fornos de pizza e equipamentos de defumação em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, food trucks e tascas. Ideais para realçar o sabor de carnes grelhadas, peixe e vegetais.

Pedaços de Madeira — Principais Vantagens

Aroma e sabor únicos de amêndoa. Realça o perfil gustativo dos pratos. Madeira natural de alta qualidade. Versátil para diversos equipamentos de confeção a lenha ou carvão.

Como devo utilizar estes pedaços de madeira para defumar?

Podem ser colocados diretamente sobre o carvão ou brasas, ou em caixas de defumação próprias, para libertar o fumo e o aroma.

Que tipo de sabor e aroma a madeira de amêndoa confere aos alimentos?

A madeira de amêndoa proporciona um sabor suave, ligeiramente adocicado e frutado, ideal para aves, porco, peixe e vegetais.

Estes pedaços de madeira são adequados para todos os tipos de grelhadores ou fornos?

São ideais para fornos de pizza, fornos de exterior, churrasqueiras a carvão e equipamentos de defumação que operem a temperaturas médias a altas.

Qual a origem da madeira utilizada nestes pedaços?

A madeira provém de barris de adegas europeias, garantindo uma qualidade superior e um perfil aromático complexo.

É necessário demolhar os pedaços de madeira antes de os usar?

Demolhar os pedaços pode prolongar a produção de fumo, mas não é estritamente necessário. Depende do efeito de defumação desejado.