

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Pinça de Cozinha de Ponta Redonda 170mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680179	Modelo:	HE680179
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680179

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680179
EAN	8711369680179

Descricao Resumida

Pinça de cozinha de 170mm com ponta redonda para empratamento de precisão e serviço higiénico. Ideal para manusear ingredientes delicados e garantir uma apresentação impecável.

Descricao Completa

Concebida para o manuseamento delicado, esta pinça de cozinha de 170mm com ponta redonda é um utensílio essencial para qualquer profissional. Garante precisão no empratamento e higiene no serviço, otimizando a apresentação em qualquer mise en place.

Pinça com ponta redonda — Pinça de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	170 mm
Peso Líquido	0,024 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que exige rigor no empratamento de doces delicados, ou para o cozinheiro de restaurante que necessita de posicionar guarnições com precisão, esta pinça é indispensável. É igualmente útil em buffets de hotel para o serviço higiénico de pequenas porções ou para o controlo de qualidade em linhas de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade da pinça de 170mm com ponta redonda reside na sua capacidade de manusear uma vasta gama de alimentos com total controlo. A sua ergonomia foi pensada para proporcionar conforto durante longos períodos de uso, minimizando o risco de contaminação cruzada e assegurando a higiene alimentar em todas as fases de empratamento ou serviço.

Perguntas Frequentes

Como deve ser higienizada esta pinça??

A pinça deve ser lavada manualmente com água e detergente neutro após cada utilização ou pode ser colocada na máquina de lavar louça profissional. É crucial secá-la bem para evitar o desenvolvimento de bactérias e prolongar a sua vida útil.

Esta pinça é adequada para manusear alimentos quentes??

Embora o material não seja especificado, pinças deste tipo são geralmente concebidas para uso em temperaturas de cozinha. Recomenda-se precaução com alimentos extremamente quentes e avaliar a transferência de calor para o cabo durante o uso prolongado.

Qual a vantagem da ponta redonda em relação a uma ponta reta ou fina??

A ponta redonda oferece uma aderência mais suave e distribuída, ideal para manusear ingredientes delicados como ervas, decorações de pastelaria ou pequenos elementos de empratamento sem os danificar ou marcar. Proporciona um controlo superior para acabamentos finos.

Este utensílio é resistente à corrosão??

A durabilidade e resistência à corrosão dependem do material de fabrico, que não foi especificado. No entanto, utensílios de cozinha profissionais são tipicamente feitos de aço inoxidável para suportar o ambiente agressivo de uma cozinha e múltiplos ciclos de lavagem.

Pode ser utilizada para além do empratamento, como no serviço de buffet??

Sim, a pinça de 170mm com ponta redonda é versátil e pode ser usada para o serviço higiénico de pequenas porções de alimentos em buffets, como azeitonas, queijos ou charcutaria, garantindo a higiene e a apresentação cuidada ao cliente.