

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 rapido
ao produto



Tábua de Servir Retangular Madeira Oliveira 350x120mm com Pega

Informacoes do Produto

SKU:	HE505243	Modelo:	HE505243
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505243
EAN	8711369505243

Material

Madeira

Descrição Resumida

Tábua de servir retangular em madeira de oliveira, 350x120x18mm, ideal para apresentação de queijos e enchidos. Com pega para manuseamento fácil e seguro.

Descrição Completa

Esta tábua de servir retangular, fabricada em madeira de oliveira, oferece uma superfície robusta e higiénica para a apresentação de alimentos, com dimensões de 350x120x18mm e pega integrada para manuseamento seguro.

Tábua de servir madeira oliveira — tábua de servir — Características Técnicas

Material	Madeira de oliveira
Formato	Retangular
Comprimento	350 mm
Largura	120 mm
Altura	18 mm
Peso Líquido	0,684 kg
Característica	Com pega

Aplicações Profissionais

Esta tábua de servir é ideal para a apresentação de queijos, enchidos, tapas, petiscos ou sobremesas em diversos ambientes profissionais. É uma peça versátil para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, hotéis que oferecem pequenos-almoços ou buffets, e serviços de catering que procuram uma apresentação rústica e elegante.

Tábua de Servir — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** A madeira de oliveira é conhecida pela sua densidade e resistência, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Estética Única:**** Cada tábua apresenta padrões de grão e tonalidades singulares, conferindo um toque rústico e exclusivo à apresentação dos pratos.
- ****Manuseamento Confortável:**** Equipada com uma pega ergonómica, facilita o transporte e a movimentação da tábua, mesmo quando carregada.
- ****Versatilidade na Apresentação:**** Perfeita para realçar a beleza natural dos alimentos, desde queijos e enchidos a pães artesanais e frutas.
- ****Higiene Natural:**** A madeira de oliveira possui propriedades antibacterianas naturais, contribuindo para a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter a tábua de madeira de oliveira?

Para limpar, utilize água morna e um detergente suave, esfregando com uma esponja. Enxague bem e seque imediatamente com um pano. Para manter a madeira hidratada e prolongar a sua vida útil, aplique regularmente óleo alimentar (como azeite ou óleo mineral) com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça.

Esta tábua pode ser utilizada para corte?

Embora a madeira de oliveira seja resistente, esta tábua é primariamente concebida para servir e apresentar alimentos. O uso frequente para corte pode danificar a superfície e a sua estética. Para corte intensivo, recomendamos tábuas de corte específicas.

A tábua é adequada para servir alimentos quentes?

Sim, a madeira de oliveira é resistente ao calor moderado, tornando-a adequada para servir alimentos ligeiramente quentes. No entanto, evite colocar panelas ou travessas diretamente do forno ou do fogão para prevenir danos ou marcas na madeira.

Quais as vantagens da madeira de oliveira para uma tábua de servir?

A madeira de oliveira é valorizada pela sua densidade e dureza, o que a torna muito durável e resistente a riscos. Possui um grão naturalmente belo e único, além de ser higiénica devido às suas propriedades antibacterianas. É uma escolha sustentável e confere um toque de elegância rústica à apresentação.

?

As dimensões da tábua são sempre exatas?

Devido à natureza artesanal e ao facto de ser um produto de madeira natural, as dimensões podem apresentar ligeiras variações em relação às especificações indicadas. Cada peça é única, o que contribui para o seu charme e autenticidade.