

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



Hotelequip.pt

Fio de Cozinha para Rocambole, 132 m, Branco

Informacoes do Produto

SKU:	HE559239	Modelo:	HE559239
Marca:	HENDI	EAN:	8711369559239

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE559239

EAN	8711369559239
Cor	Branco

Descricao Resumida

Fio de algodão culinário branco, com 132 metros de comprimento e 200 g de peso, ideal para amarrar carnes, aves e rocamboles em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fio de algodão culinário, com 132 metros de comprimento, é essencial para amarrar carnes e aves, garantindo uma cozedura uniforme e apresentações impecáveis em qualquer cozinha profissional.

fio para rolo de carne — Fio de Cozinha Profissional — Características Técnicas

Comprimento	132 m
Cor	Branco
Material	Algodão
Peso do Rolo	200 g

Aplicações Profissionais

Este fio de cozinha é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos, cantinas e serviços de catering para atar rolos de carne, aves recheadas, ou para preparar rocamboles doces e salgados. A sua versatilidade torna-o um utensílio fundamental na área de preparação e confeção.

Fio de Cozinha — Principais Vantagens

- Flexibilidade e Manuseamento:** Macio e flexível, permite apertar e dar nós com facilidade, adaptando-se a diversas formas e tamanhos de alimentos.
- Segurança Alimentar:** Fabricado em algodão cru, é seguro para contacto direto com alimentos durante a confeção.

- **Resistência Adequada:** Garante que os alimentos se mantêm firmes e com a forma desejada durante a cozedura, assados ou estufados.
- **Apresentação Impecável:** Contribui para uma apresentação profissional dos pratos, mantendo a integridade dos ingredientes.
- **Rolo Generoso:** Com 132 metros, oferece uma quantidade substancial para uso contínuo em ambientes de alta produção.

Este fio é seguro para contacto com alimentos?

Sim, este fio é fabricado em algodão cru, sendo totalmente seguro para contacto direto com alimentos e para uso em processos de confeção.

Pode ser utilizado em forno?

Sim, o fio de algodão culinário é adequado para uso em forno, suportando as temperaturas típicas de assados sem comprometer a segurança ou a integridade dos alimentos.

Qual a resistência deste fio?

Este fio de algodão possui uma resistência adequada para atar carnes e aves, mantendo a sua forma durante a confeção sem se romper, desde que utilizado para o fim a que se destina.

É reutilizável?

Não, por questões de higiene e segurança alimentar, este fio culinário é de uso único. Após a confeção, deve ser descartado.

Para que outras aplicações serve este fio?

Além de atar carnes e rocamboles, pode ser usado para fechar sacos de ervas aromáticas para caldos, amarrar vegetais para cozedura ou para pendurar produtos de charcutaria durante a cura.