

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

Caçarola Ferro Fundido Esmaltado 3,7L Vermelha 317x240x105mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE626832	Modelo:	HE626832
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626832

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE626832
EAN	8711369626832
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Vermelho
Diâmetro	21–30 cm
Material	Ferro

Descricao Resumida

Caçarola de ferro fundido esmaltado de 3,7L, ideal para confeitão lenta e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Retém humidade e calor.

Descricao Completa

Esta caçarola de ferro fundido esmaltado de 3,7 litros, com dimensões de 317x240x105mm, é ideal para confeitão lenta e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, assegura uma distribuição térmica eficiente para resultados consistentes.

Caçarola Ferro Fundido Esmaltado — Características Técnicas

Material	Ferro fundido esmaltado
Cor Exterior	Vermelho
Capacidade	3,7 L
Dimensões (CxLxA)	317x240x105 mm
Diâmetro	230 mm
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas (incluindo indução)
Lavagem	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil para cozinhas profissionais, adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cantinas e hotéis que procuram preparar estufados, guisados e assados com cozedura lenta e uniforme. Ideal para pratos de tacho, como feijoadas, cozidos e arroz, mantendo a temperatura para serviço em buffets ou diretamente à mesa em estabelecimentos de catering ou restaurantes de bairro.

Caçarola Ferro Fundido — Principais Vantagens

A caçarola de ferro fundido oferece aquecimento uniforme desde a base até ao topo, otimizando a confeção de pratos que exigem calor estável. A sua capacidade de retenção de calor resulta numa maior eficiência energética, mantendo os alimentos quentes por mais tempo. A tampa, com o seu design especial, garante que a humidade e os aromas permaneçam no interior, enquanto o revestimento esmaltado minimiza a aderência e facilita a limpeza. É um utensílio multifuncional, excelente para estufar, cozinhar, fritar e assar no forno, além de ser uma peça elegante para servir diretamente à mesa.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola de ferro fundido é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 3,7 litros, sendo ideal para a preparação de pratos para um número considerável de porções em ambientes profissionais.

Como devo limpar esta caçarola para garantir a sua durabilidade?

Não é adequado para máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, secando-a completamente após cada utilização para preservar o esmalte.

O revestimento esmaltado ajuda a evitar que os alimentos colem?

Sim, o revestimento de esmalte preto no interior foi concebido para reduzir a aderência dos alimentos, facilitando tanto a confecção como a limpeza posterior.

Posso usar esta caçarola para servir diretamente na mesa?

Sim, o seu design elegante com gradiente vermelho e a capacidade de manter os alimentos quentes por mais tempo tornam-na excelente para servir diretamente à mesa em restaurantes ou buffets.