

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



Caçarola Ferro Fundido Esmaltado 0,27L, 13x10cm, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE626856	Modelo:	HE626856
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626856

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE626856
EAN	8711369626856
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Ferro
Cor	Preto, Vermelho

Descricao Resumida

Caçarola de ferro fundido esmaltado 0,27L, ideal para guisados, assados e servir. Mantém o calor e a humidade, compatível com indução.

Descricao Completa

Concebida para uma distribuição de calor superior e retenção de humidade ideal, esta pequena caçarola de ferro fundido esmaltado de 0,27L é um aliado na mise en place e no serviço de mesa. Permite a confeção lenta de pratos mantendo a integridade e suculência dos ingredientes, essencial para resultados consistentes na cozinha profissional.

Caçarola ferro fundido esmaltado — Características Técnicas

Material	Ferro fundido esmaltado
Cor	Vermelho (exterior), Preto (interior)
Capacidade	0,27 Litros
Dimensões Externas (CxLxA)	130 x 100 x 48 mm
Diâmetro	90 mm
Fontes de Calor	Todas, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Para o Chef de tasca que procura uma apresentação diferenciada de petiscos ou o Gestor de F&B de uma pequena unidade hoteleira que deseja individualizar porções no buffet de pequeno-almoço, esta caçarola é ideal. O seu tamanho e estética permitem a confeção e o serviço direto de molhos, acompanhamentos ou pratos individuais, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço em restaurantes e cafés.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do ferro fundido esmaltado, aliada ao seu revestimento de alta qualidade, garante uma durabilidade excecional e uma performance térmica superior. A tampa com saliências interiores promove um ciclo contínuo de auto-humedecimento, concentrando aromas e sucos, enquanto a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, assegura versatilidade em qualquer cozinha profissional. O design elegante, com o gradiente vermelho e o interior preto, eleva a experiência de apresentação dos pratos.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter a caçarola de ferro fundido esmaltado??

Para preservar o revestimento esmaltado e a durabilidade do ferro fundido, é recomendado lavar esta caçarola à mão com água quente e sabão neutro. Deve-se evitar o uso de produtos abrasivos ou máquinas de lavar loiça, e secar o utensílio imediatamente após a lavagem para prevenir ferrugem.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimento??

Ideal para restaurantes que servem pratos de autor em porções individuais, snack-bares com petiscos diferenciados, ou pequenas unidades de hotelaria que valorizam a apresentação em buffets e serviço de quartos. A sua funcionalidade permite a confeção e o serviço direto de molhos, acompanhamentos ou entradas.

Qual a vantagem do ferro fundido esmaltado na confeção de alimentos??

O ferro fundido esmaltado garante uma distribuição e retenção de calor excecionalmente uniformes, o que é fundamental para estufados e cozeduras lentas, prevenindo pontos quentes e queimaduras. O esmalte também cria uma superfície antiaderente natural e inerte, ideal para alimentos ácidos, além de facilitar a limpeza e manutenção.

Posso utilizar esta caçarola no forno e em fogões de indução??

Sim, esta caçarola foi concebida para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, e é perfeitamente segura para utilização em fornos. Esta versatilidade permite que o Chef a utilize para uma variedade de técnicas, desde cozer no fogão a assar e gratinar no forno.

A tampa da caçarola oferece alguma funcionalidade específica??

Absolutamente. A tampa apresenta saliências internas que promovem um sistema de "auto-humedecimento", onde o vapor condensa e goteja uniformemente de volta para o alimento. Este processo intensifica os sabores e aromas, mantendo os pratos suculentos e impedindo a sua secagem durante longos períodos de confeção.