

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

Martelo de Carne Profissional 260mm para Amaciar e Preparar

Informacoes do Produto

SKU:	HE513002	Modelo:	HE513002
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE513002
EAN	8711369513002

Descricao Resumida

Martelo de carne profissional de 260mm com duas superfícies: pontas afiadas para carne de porco e vaca, e lisa para peixe e aves. Pega firme para uso eficiente.

Descricao Completa

Este martelo de carne profissional de 260mm foi concebido para otimizar a preparação de carnes em cozinhas profissionais, oferecendo duas superfícies distintas para diferentes tipos de alimentos.

Martelo de Carne — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	260 mm
Peso Líquido	0,39 kg
Superfície 1	Pontas afiadas para carne de porco e vaca
Superfície 2	Lisa para peixe e aves
Pega	Firme

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que necessite de preparar carnes, aves ou peixe de forma eficiente. Essencial para chefs que procuram otimizar a textura e o tempo de confecção dos alimentos.

Martelo de Carne — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Duas superfícies distintas para amaciar diferentes tipos de carne e peixe.
- **Eficiência:** Amacia rapidamente carnes mais duras, contribuindo para um menor tempo de confecção.
- **Ergonomia:** Pega firme que garante segurança e conforto durante o uso prolongado em cozinhas profissionais.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de preparação de alimentos.

Qual a principal diferença entre as duas superfícies do martelo?

?

A superfície com pontas afiadas é ideal para amaciar carnes vermelhas como porco e vaca, enquanto a superfície lisa é perfeita para peixe e aves, evitando danos à sua textura delicada.

Este martelo é adequado para uso diário em cozinhas com alto volume de produção?

Sim, o design robusto e a pega firme tornam-no adequado para uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho.

Como devo limpar e manter este utensílio?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Secar bem para evitar a acumulação de humidade e garantir a sua longevidade.

Este martelo ajuda a reduzir o tempo de confeção dos alimentos?

Sim, ao amaciar as fibras da carne, permite que o calor penetre de forma mais uniforme e rápida, resultando num tempo de confeção reduzido e numa carne mais tenra.

É possível utilizar este martelo para outros fins além de amaciar carne?

Embora seja primariamente concebido para carne, a superfície lisa pode ser usada para achatar outros alimentos, como massa folhada ou vegetais, com cuidado.