

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Conjunto de 3 Colheres de Madeira de Faia para Cozinha, Vários Tamanhos

Informacoes do Produto

SKU:	HE525005	Modelo:	HE525005
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525005
EAN	8711369525005
Material	Madeira

Descricao Resumida

Conjunto versátil de 3 colheres de madeira de faia para cozinhas profissionais. Diferentes comprimentos (300-400mm) para diversas tarefas de preparação.

Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional, este conjunto de três colheres em madeira de faia oferece uma solução robusta e versátil para a manipulação de alimentos. Concebidas para durabilidade e conforto, adaptam-se a múltiplas tarefas de preparação culinária, preservando as superfícies dos seus utensílios.

colher de madeira — colheres madeira faia — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Conjunto de 3 Colheres
Material	Madeira de Faia
Comprimento Colher 1	400 mm
Comprimento Colher 2	350 mm
Comprimento Colher 3	300 mm
Comprimento Total (aprox.)	475 mm
Peso Líquido	0.12 kg
Manutenção	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef de tasca ou restaurante de bairro que valoriza utensílios tradicionais e resistentes para mexer estufados e guisados sem riscar panelas antiaderentes. Ideal para pastelarias e padarias na manipulação de massas delicadas ou para cremes, onde a madeira é preferível ao metal. Este conjunto garante adaptabilidade no serviço de catering e em cantinas escolares, para uma gestão

eficiente da mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de madeira de faia confere a estas colheres uma resistência superior e uma durabilidade prolongada, ideal para o uso contínuo em ambientes de alta exigência. O conjunto de três tamanhos distintos, variando entre 300mm e 400mm, otimiza a versatilidade na cozinha, permitindo ao profissional escolher a ferramenta exata para cada tarefa, desde a confeção ao empratamento, sem danificar o revestimento de panelas e tachos.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar colheres de madeira em ambientes profissionais??

As colheres de madeira de faia são ideais para cozinhas profissionais porque não reagem com alimentos ácidos, evitam riscar panelas e tachos com revestimento antiaderente, e oferecem uma pega confortável e segura para uso prolongado.

Como devo limpar e manter estas colheres de madeira??

Lave as colheres à mão com água morna e sabão suave imediatamente após o uso. Seque-as completamente com um pano limpo e deixe-as arejar. Não são adequadas para máquina de lavar loiça, para preservar a integridade da madeira e evitar deformações.

O conjunto de três colheres é adequado para cozinhas com produção intensiva??

Sim, a robustez da madeira de faia e a variedade de tamanhos tornam este conjunto funcional para as exigências da produção intensiva, oferecendo diferentes opções para tarefas como mexer, raspar ou servir, otimizando a eficiência na linha de confeção.

Estas colheres podem ser utilizadas em panelas antiaderentes??

Absolutamente. A madeira é um material suave que não danifica as superfícies delicadas dos revestimentos antiaderentes, prolongando a vida útil das suas panelas e evitando o desprendimento de partículas indesejadas na comida.

São fabricadas em que tipo de madeira??

Este conjunto de colheres é fabricado em madeira de faia, conhecida pela sua robustez, densidade e resistência ao desgaste, o que a torna uma escolha excelente para utensílios de cozinha de uso intensivo.