

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



Espátula de Madeira Faia 300mm - Conjunto de 4 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE525142	Modelo:	HE525142
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525142

EAN	8711369525142
Material	Madeira

Descricao Resumida

Espátulas de madeira de faia, duráveis e versáteis, essenciais para qualquer cozinha. Conjunto de 4 peças com 300mm de comprimento, ideais para proteger superfícies antiaderentes.

Descricao Completa

A espátula de madeira de faia, apresentada num prático conjunto de quatro, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a versatilidade e o toque tradicional. Com um comprimento de 300mm e pega plana para manuseamento seguro, este utensílio facilita diversas tarefas, desde a preparação à confeção, adaptando-se às exigências da rotina diária.

espátula de madeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira de faia
Comprimento	300 mm
Quantidade	4 peças
Peso Líquido (total do conjunto)	0,12 kg
Instruções	Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este conjunto de espátulas é ideal para o cozinheiro de snack-bar ou chef de um restaurante de cozinha tradicional que necessita de ferramentas práticas para a mise en place diária e o

manuseamento de alimentos delicados. Perfeito para mexer molhos em tachos antiaderentes, virar crepes ou dispensar porções de purés e guisados em cantinas, sem riscar superfícies ou transferir sabores indesejados. A sua versatilidade torna-as indispensáveis em pastelarias e churrasqueiras para tarefas de apoio, garantindo eficiência na rotina da cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este conjunto de espátulas de madeira de faia oferece uma solução robusta e económica para o dia-a-dia da cozinha profissional. A madeira de faia é reconhecida pela sua resistência e durabilidade, proporcionando um toque natural que evita danificar revestimentos antiaderentes de panelas e frigideiras. Cada espátula é concebida para um manuseamento confortável e seguro, minimizando a fadiga durante o serviço contínuo, e o orifício na pega permite um armazenamento prático e higiénico.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar as espátulas de madeira para prolongar a sua vida útil??

Recomenda-se lavar as espátulas à mão com água morna e detergente suave, secando-as imediatamente com um pano limpo. Evite deixá-las de molho ou lavá-las na máquina de loiça, pois a madeira pode empenar, rachar ou perder a sua integridade.

Este conjunto de espátulas é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, as espátulas são fabricadas em madeira de faia, conhecida pela sua robustez para lidar com o uso diário em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como snack-bares ou restaurantes de bairro. No entanto, para um prolongamento máximo da vida útil, é crucial seguir as instruções de limpeza e manutenção.

Quais são os principais benefícios de utilizar espátulas de madeira em vez de metal ou silicone??

As espátulas de madeira são ideais para panelas e frigideiras com revestimentos antiaderentes, pois não riscam as superfícies. Além disso, a madeira é um material natural que não reage com alimentos ácidos e tem uma sensação térmica agradável ao toque, sendo também mais higiénica do que muitos plásticos quando bem mantida.

A madeira de faia oferece alguma vantagem específica para utensílios de cozinha??

Sim, a madeira de faia é uma escolha popular para utensílios de cozinha devido à sua densidade e grão fino, o que a torna resistente ao desgaste e menos propensa a absorver odores e manchas do que outras madeiras. É também uma madeira mais sustentável e uma opção higiénica para o manuseamento de alimentos.

Por que razão são vendidas num conjunto de 4 peças??

Um conjunto de 4 espátulas oferece uma excelente relação custo-benefício e garante que as equipas de cozinha tenham sempre um utensílio limpo e pronto a usar, otimizando a eficiência. Permite uma rotação de stock eficiente e é ideal para cozinhas com várias estações de trabalho ou para evitar a contaminação cruzada entre diferentes preparações.