

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



Pincel de Cozinha para Manteiga e Gordura, 2 Unidades, 190x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515228	Modelo:	515228
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515228

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515228
EAN	8711369515228
Material	Madeira

Descricao Resumida

Conjunto de dois pincéis de cozinha com cabo de madeira de faia, ideais para aplicar manteiga e gordura em assados, pastelaria e grelhados. Dimensões 190x20mm.

Descricao Completa

Este conjunto de dois pincéis de cozinha é ideal para aplicar manteiga e gordura de forma uniforme em assados, grelhados e pastelaria, garantindo uma cobertura precisa e eficiente.

pincel para manteiga e gordura — Características Técnicas

Dimensões Totais (C x L x A)	192 x 19 x 6 mm
Dimensões da Cabeça do Pincel	190 x 20 mm
Peso Líquido	0,026 kg
Peso Bruto	0,029 kg
Material do Cabo	Madeira de faia
Material das Cerdas	Outro
Unidades por Embalagem	2

Aplicações Profissionais

Estes pincéis são ferramentas essenciais para cozinhas profissionais de diversos tipos, desde pastelarias e padarias que necessitam de pincelar massas e bolos, até restaurantes e churrasqueiras para untar carnes e peixes antes ou durante a confeção. São igualmente úteis em snack-bares, roulotes e cantinas para a aplicação de molhos e marinadas, garantindo uma distribuição homogénea.

Pincel de Cozinha — Principais Vantagens

- Cabo de madeira de faia para um manuseamento confortável.
- Ideal para aplicação precisa de manteiga, gordura, molhos e marinadas.
- Conjunto prático de 2 unidades para maior conveniência.
- Design liso das cerdas facilita a limpeza e manutenção.
- Versatilidade de uso em diversas preparações culinárias.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas são de um material não especificado ("Outro"), enquanto o cabo é fabricado em madeira de faia, proporcionando um manuseamento confortável e duradouro.

Este pincel é adequado para altas temperaturas?

Sim, este pincel é adequado para aplicar manteiga ou gordura em superfícies quentes, como grelhados ou assados, mas não deve ser deixado em contacto prolongado com calor direto.

Como devo limpar e manter os pincéis?

Recomenda-se lavar os pincéis à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso. Seque-os bem antes de guardar para prolongar a sua vida útil.

Posso usar estes pincéis para outros líquidos além de manteiga e gordura?

Sim, são versáteis e podem ser utilizados para aplicar molhos, marinadas, ovos batidos em massas, ou qualquer outro líquido em preparações culinárias.

As dimensões 190x20mm referem-se a quê?

As dimensões 190x20mm referem-se à área da cabeça do pincel, ou seja, à parte das cerdas, indicando a sua largura e comprimento para uma aplicação eficiente.