

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Pincel para Manteiga e Gordura, 210x40mm, Conjunto de 2 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE515327	Modelo:	515327
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515327
EAN	8711369515327
Material	Madeira

Descricao Resumida

Conjunto de dois pincéis de 210x40mm para aplicação de manteiga e gordura. Cabo em madeira de faia e cerdas sintéticas para uso profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de dois pincéis para manteiga e gordura, com 210mm de comprimento e cabeça de 40mm, é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de líquidos em processos de confeitaria e pastelaria. O cabo em madeira de faia oferece um manuseamento confortável e seguro.

Pincel para Manteiga e Gordura Profissional — Características Técnicas

Comprimento Total	210 mm
Largura da Cabeça	40 mm
Unidades por Embalagem	2
Material do Cabo	Madeira de faia
Material das Cerdas	Sintético
Peso Líquido	0,05 kg

Aplicações Profissionais

Estes pincéis são ideais para uso em padarias, pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que exija a aplicação precisa de manteiga, azeite, ovos ou outros líquidos em assados, grelhados ou produtos de pastelaria.

Pincel para Manteiga e Gordura — Principais Vantagens

- Aplicação Uniforme:** As cerdas sintéticas permitem uma distribuição homogênea de líquidos, essencial para resultados consistentes.
- Cabo Ergonômico:** O cabo em madeira de faia proporciona uma pega confortável e segura, mesmo em uso prolongado.
- Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

- **Conjunto de 2 Unidades:** Permite ter sempre um pincel disponível ou usar um para diferentes tipos de líquidos.
- **Fácil Limpeza:** As cerdas sintéticas são fáceis de limpar e manter higienizadas.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas são fabricadas em material sintético, ideal para uso alimentar profissional devido à sua higiene e facilidade de limpeza.

Como devo limpar e manter estes pincéis?

Recomenda-se lavar os pincéis à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Enxague bem e deixe secar completamente ao ar antes de guardar, para preservar o cabo de madeira.

Estes pincéis podem ser lavados na máquina de lavar louça?

Não é recomendado lavar estes pincéis na máquina de lavar louça, devido ao cabo de madeira de faia. A exposição prolongada a altas temperaturas e humidade pode danificar a madeira e reduzir a vida útil do produto.

Para que tipo de líquidos são estes pincéis mais adequados?

São ideais para aplicar manteiga derretida, azeite, gorduras, molhos, marinadas, ovos batidos ou glacês em produtos de pastelaria, carnes, legumes e outros alimentos, garantindo uma cobertura uniforme.

Qual a durabilidade esperada para um uso profissional?

Com os cuidados e limpeza adequados, estes pincéis são projetados para oferecer uma boa durabilidade em ambientes de cozinha profissional, resistindo ao uso diário e mantendo a sua eficácia por um período prolongado.