

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 Silicone Liso para Manteiga e Gordura 230x43mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515365	Modelo:	515365
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515365

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515365
EAN	8711369515365
Material	Silicone

Descricao Resumida

Pincel de silicone liso com cabo em polipropileno, ideal para aplicação precisa de manteiga e gordura em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este pincel de silicone liso é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa e higiênica de manteiga, gordura ou outros líquidos em diversas preparações culinárias profissionais.

Pincel de silicone liso — Características Técnicas

Comprimento Total	230 mm
Largura da Cabeça	43 mm
Espessura da Cabeça	12 mm
Material da Cabeça	Silicone
Material do Cabo	Polipropileno (PP)
Peso Líquido	0,03 kg
Peso Bruto	0,034 kg

Aplicações Profissionais

Este pincel é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a pastelarias, padarias, cantinas escolares e empresariais, ou até mesmo em roulotes e food trucks. É ideal para untar tabuleiros, pincelar massas folhadas, carnes, peixes, ou aplicar molhos e marinadas de forma uniforme.

Pincel de Silicone — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:**** O silicone é um material não poroso, o que impede a proliferação de bactérias e facilita a limpeza e desinfecção.
- **Resistência a Altas Temperaturas:**** Suporta temperaturas elevadas, sendo seguro para usar em superfícies quentes sem deformar ou derreter.
- **Durabilidade:**** Construção robusta com cabeça em silicone e cabo em polipropileno, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.

- ****Aplicação Uniforme:**** As cerdas lisas de silicone permitem uma distribuição homogênea de líquidos, evitando desperdícios.
- ****Fácil Manuseamento:**** O cabo ergonómico em polipropileno oferece uma pega confortável e segura durante a utilização.

Qual a principal vantagem do silicone em relação a outros materiais para pincéis?

O silicone é altamente higiénico, não absorve odores nem sabores, é resistente a altas temperaturas e muito fácil de limpar, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional.

Este pincel pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, tanto o silicone da cabeça como o polipropileno do cabo são materiais adequados para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção da higiene.

É adequado para uso com alimentos quentes?

Sim, o silicone é conhecido pela sua elevada resistência térmica, sendo perfeitamente seguro para aplicar manteiga ou gordura em superfícies quentes, como tabuleiros acabados de sair do forno.

Qual a durabilidade esperada deste pincel em ambiente profissional?

Devido à robustez do silicone e do polipropileno, este pincel foi concebido para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma excelente durabilidade e resistência ao desgaste.

Este pincel é adequado para pastelaria e padaria?

Sim, é particularmente útil em pastelarias e padarias para pincelar ovos, xaropes ou manteiga derretida em massas, bolos e pães, garantindo um acabamento uniforme e profissional.