

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Taça Decorativa Madeira Oliveira 300x190x110mm para Snacks

Informacoes do Produto

SKU:	HE505373	Modelo:	HE505373
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505373

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505373
EAN	8711369505373
Material	Madeira

Descricao Resumida

Taça decorativa em madeira de oliveira, ideal para servir snacks ou como peça de decoração. Cada peça é única, com alta durabilidade e propriedades antibacterianas.

Descricao Completa

Esta taça decorativa em madeira de oliveira, com dimensões de 300x190x110mm, é ideal para o serviço de snacks e como elemento de decoração em ambientes profissionais.

Taça madeira oliveira — Características Técnicas

Material	Madeira de oliveira oleada
Dimensões (C x L x A)	300 x 190 x 110 mm
Peso Líquido	0,73 kg
Manutenção	Lavagem manual recomendada
Propriedades	Antibactérias, não absorve odores/manchas, resistente a ácidos e gorduras

Aplicações Profissionais

Esta taça é adequada para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, hotéis e empresas de catering. É ideal para apresentar snacks como frutos secos, azeitonas, nachos ou fruta, bem como para compor buffets de pequeno-almoço ou mesas de eventos com um toque rústico e elegante.

Taça Madeira Oliveira — Principais Vantagens

- Cada taça é uma peça única, com padrões de grão e tonalidades inimitáveis.
- A madeira de oliveira confere elevada durabilidade, sendo um material duro e denso.
- Possui propriedades antibacterianas, contribuindo para a higiene no serviço de alimentos.
- Resistente a odores, manchas, ácidos e gorduras, facilitando a limpeza e manutenção.
- Adiciona um valor estético considerável à apresentação de pratos e à decoração de mesa.

Como devo limpar e manter esta taça de madeira de oliveira?

Recomenda-se lavar à mão com um detergente suave e secar imediatamente com um pano macio. Para evitar rachas e manter a madeira hidratada, aplique ocasionalmente azeite ou óleo de sementes de girassol. Não deve ser lavada na máquina de lavar loiça.

Esta taça pode ser utilizada para servir alimentos quentes?

A madeira de oliveira é resistente, mas a exposição prolongada a temperaturas muito elevadas pode danificar a taça. É mais adequada para servir alimentos à temperatura ambiente ou ligeiramente mornos, como snacks, frutas ou charcutaria.

A madeira de oliveira é segura para contacto com alimentos?

Sim, a madeira de oliveira é um material naturalmente seguro para contacto com alimentos. Possui propriedades antibacterianas e não absorve odores nem manchas, tornando-a uma escolha higiénica para o serviço profissional.

É normal a taça apresentar variações de cor ou padrão?

Sim, é perfeitamente normal. Cada peça de madeira de oliveira é única, com variações naturais no grão, tonalidade e forma. Estas características são inerentes ao material e conferem um toque exclusivo a cada taça, não sendo consideradas defeitos.

Qual a durabilidade esperada de uma taça de madeira de oliveira?

A madeira de oliveira é conhecida pela sua excecional durabilidade, dureza e densidade. Com os cuidados de manutenção adequados, como a lavagem manual e a aplicação ocasional de óleo, esta taça pode ter uma vida útil muito longa em ambientes profissionais.

?