



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

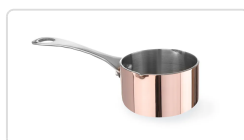
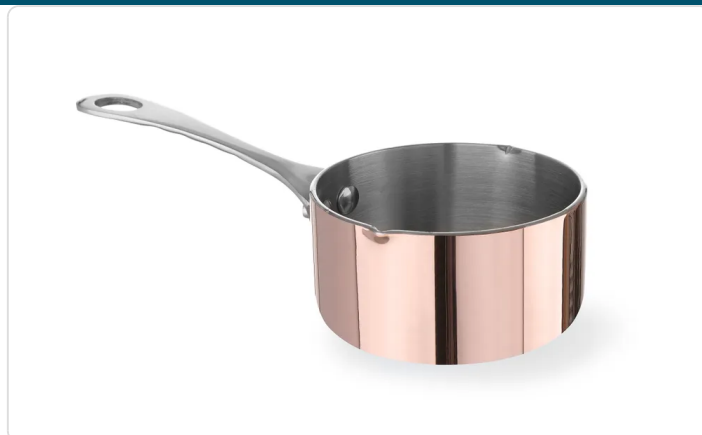
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Caçarola Pequena com Bico 0,16L, Ø75mm para Molhos e Reduções

Informacoes do Produto

SKU:	HE607022	Modelo:	HE607022
Marca:	HENDI	EAN:	8711369607022

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE607022
EAN	8711369607022
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Cobre

Descricao Resumida

Caçarola de 0,16L e Ø75mm com bico, ideal para molhos e reduções. Construção em 3 camadas (cobre/alumínio/inox) com 2,5mm de espessura e cabo rebitado.

Descricao Completa

Esta caçarola de 0,16L, com um diâmetro de 75mm e um prático bico, é fabricada com uma construção robusta de três camadas (cobre, alumínio, aço inoxidável) e 2,5mm de espessura, ideal para preparações de precisão em cozinhas profissionais.

caçarola pequena com bico — Caçarola pequena cobre — Características Técnicas

Capacidade	0,16 L
Diâmetro	75 mm
Altura	40 mm
Espessura do Material	2,5 mm
Material	Cobre / Alumínio / Aço Inoxidável (3 camadas)
Peso Líquido	0,176 kg
Cabo	Rebitado

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio indispensável em diversas cozinhas profissionais para tarefas que exigem precisão. É ideal para a confeção de molhos delicados, reduções, xaropes, manteiga clarificada ou para aquecer pequenas porções de líquidos. Encontra o seu lugar em restaurantes de alta gastronomia, pastelarias, cafés com cozinha, e até em food trucks que valorizam a qualidade nos detalhes.

Caçarola Pequena — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Superior:** A construção em três camadas (cobre, alumínio, aço inoxidável) garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, essencial para preparações sensíveis.
- **Durabilidade e Robustez:** Com 2,5mm de espessura e cabo rebitado, esta caçarola foi concebida para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** O seu tamanho compacto e o bico integrado permitem um controlo excecional sobre o vertimento, ideal para emplatamentos e decorações.
- **Versatilidade:** Perfeita para uma vasta gama de pequenas preparações, desde molhos complexos a pequenas porções de acompanhamentos.
- **Fácil Manuseamento:** O cabo rebitado oferece uma pega segura e confortável, facilitando o trabalho diário na cozinha.

Para que tipo de preparações é mais adequada esta caçarola?

É ideal para a confeção de molhos, reduções, xaropes, manteiga clarificada e para aquecer pequenas porções de líquidos que exigem controlo preciso da temperatura.

Qual a vantagem da construção em três camadas?

A combinação de cobre, alumínio e aço inoxidável permite uma distribuição de calor excecionalmente rápida e uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo um controlo térmico superior para preparações delicadas.

O cabo rebitado oferece maior durabilidade?

Sim, os cabos rebitados são conhecidos pela sua robustez e segurança. Proporcionam uma fixação extremamente firme e duradoura, essencial para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

?

Como devo limpar e manter esta caçarola?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento, especialmente o cobre. Seque bem após a lavagem para evitar manchas.

Esta caçarola pode ser utilizada em todos os tipos de fogão?

A descrição do material (cobre/alumínio/aço inoxidável) sugere compatibilidade com a maioria dos fogões, mas a compatibilidade com indução depende da camada externa de aço inoxidável ser magnética. Para confirmação, consulte as especificações detalhadas do fabricante.