

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



Espátula Teppanyaki Profissional Aço Inox, Cabo Madeira 24cm

Informacoes do Produto

SKU: HE855799

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Espátula profissional em aço inoxidável e madeira de nogueira, ideal para Teppanyaki e virar alimentos diversos. Dimensões: 238x104mm.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a confeção em grelhadores Teppanyaki, esta espátula profissional com lâmina de aço inoxidável facilita a manipulação de alimentos. O cabo ergonómico em madeira de nogueira oferece um manuseamento seguro e confortável, essencial para o ritmo exigente das cozinhas de restaurante.

Espátula Teppanyaki Profissional — Características Técnicas

Dimensões (AxLxP)	65 × 104 × 238 mm
Peso Líquido	0,113 kg
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Madeira de Nogueira

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs executivos e cozinheiros em restaurantes de sushi, teppanyaki e cozinhas de fusão asiática, onde a precisão na manipulação de alimentos é crucial. É também uma ferramenta versátil para o Chef de restaurante tradicional português ou de snack-bar, perfeito para virar hambúrgueres, ovos e panquecas com facilidade, agilizando o serviço durante o rush.

Porquê Escolher Esta Espátula Profissional

Esta espátula distingue-se pela sua superfície larga e plana, desenvolvida especificamente para a técnica de confeção Teppanyaki, permitindo um manuseamento eficiente e delicado dos alimentos. A combinação do aço inoxidável, que garante durabilidade e higiene, com o cabo de madeira de nogueira, que oferece uma pega segura e confortável, assegura um desempenho superior e uma longa vida útil, mesmo em uso contínuo.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a manutenção e limpeza desta espátula??

Após cada utilização, lave a lâmina de aço inoxidável com água quente e detergente suave. O cabo de madeira deve ser limpo com um pano húmido e seco de imediato para preservar a sua integridade e evitar o inchaço. Não é recomendável a lavagem em máquina de lavar louça devido ao cabo de madeira.

É esta espátula adequada apenas para grelhadores Teppanyaki??

Embora otimizada para Teppanyaki, a superfície larga e plana da espátula torna-a extremamente versátil para qualquer cozinha profissional, sendo eficaz para virar uma vasta gama de alimentos como hambúrgueres, ovos e panquecas em fritadeiras e chapas.

Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira??

O cabo é fabricado em madeira de noqueira natural, conhecida pela sua resistência e durabilidade. Com os cuidados adequados de limpeza e secagem, evitando a imersão prolongada em água, a vida útil do cabo será prolongada, resistindo ao uso diário em ambientes profissionais.

Esta espátula cumpre as normas de higiene alimentar??

Sim, a lâmina em aço inoxidável é um material higiénico e fácil de limpar, conforme exigido pelas rigorosas normas HACCP em cozinhas profissionais. A limpeza e desinfeção adequadas garantem a segurança alimentar no seu estabelecimento.

Qual o tamanho ideal para esta espátula no meu negócio??

Com dimensões de 238x104mm (lâmina aprox. 240x105mm), esta espátula é de tamanho médio, oferecendo um equilíbrio entre capacidade de manuseamento e precisão. É adequada para grelhadores de diversos tamanhos, desde food trucks a restaurantes de maior dimensão, permitindo um controlo eficiente sobre os alimentos.