

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



Caçarola ferro fundido esmaltada 4.4L preta para indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE626887	Modelo:	626887
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626887

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	626887
EAN	8711369626887
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Preto
Material	Ferro

Descricao Resumida

Caçarola de ferro fundido esmaltada 4.4L preta, ideal para cozedura lenta. Oferece aquecimento uniforme e excelente retenção de calor em todas as fontes, incluindo indução.

Descricao Completa

Para uma confeção superior em qualquer cozinha profissional, a caçarola de ferro fundido esmaltada de 4.4L garante uma distribuição de calor excecional e uma retenção de humidade ideal. Concebida para pratos que exigem cozedura lenta e uniforme, esta peça versátil adapta-se a todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, sendo um ativo indispensável no dia a dia da restauração.

caçarola ferro fundido esmaltada — Características Técnicas

Capacidade	4.4 Litros
Dimensões (CxLxA)	365 x 290 x 115 mm
Material	Ferro Fundido Esmaltado
Cor	Preto
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução

Manutenção	Não adequado para máquina de lavar loiça
Peso Líquido	5.79 kg
Peso Bruto	6.14 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para o Chef Executivo que procura resultados consistentes em pratos de cozedura lenta, como guisados e estufados, num restaurante de cozinha tradicional portuguesa ou numa tasca movimentada. Para o proprietário de um snack-bar ou roulote, oferece a durabilidade e eficiência energética necessárias para preparar refeições reconfortantes com o máximo sabor, mesmo em espaços limitados. É também uma excelente escolha para empresas de catering que necessitam de versatilidade e controlo de temperatura em eventos diversos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Caçarola de Ferro Fundido Esmaltada distingue-se pela sua capacidade de distribuir o calor de forma extremamente uniforme, do fundo às paredes, eliminando pontos quentes e assegurando uma cozedura perfeita. A sua tampa inovadora, com saliências internas, condensa o vapor e faz com que as gotas regressem ao alimento, mantendo a humidade e intensificando os aromas. A excelente retenção de calor do ferro fundido resulta em poupanças energéticas, e o revestimento esmaltado minimiza a aderência e simplifica a limpeza após o serviço.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a minha caçarola de ferro fundido esmaltado??

Lave a caçarola manualmente com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja macia. Evite abrasivos e esfregões metálicos para preservar o esmalte. Seque-a completamente após a lavagem para evitar qualquer oxidação do ferro fundido exposto. Não é adequada para máquina de lavar loiça.

Esta caçarola é compatível com placas de indução??

Sim, a caçarola de ferro fundido esmaltado de 4.4L é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas. A sua construção garante um desempenho eficaz em qualquer cozinha profissional.

Qual a vantagem do ferro fundido esmaltado para a confecção de alimentos??

O ferro fundido esmaltado destaca-se pela sua superior retenção e distribuição uniforme de calor, resultando em pratos cozinhados de forma mais homogénea e saborosa. O esmalte, por sua vez,

previne a ferrugem, facilita a limpeza e impede a reatividade com alimentos ácidos, mantendo a integridade dos sabores.

Posso usar esta caçarola para pratos que exijam cozedura lenta??

Absolutamente. O design da tampa, com saliências internas, é especificamente concebido para criar um ciclo de auto-regadio, retendo a humidade e os aromas. Isto torna-a ideal para guisados, estufados e outras receitas que beneficiam de longos períodos de cozedura a baixas temperaturas, garantindo sempre suculência e sabor.

Qual a capacidade ideal para a minha cozinha profissional??

Com 4.4 litros de capacidade, esta caçarola é perfeita para preparar porções médias a grandes de pratos principais ou acompanhamentos. É uma escolha excelente para restaurantes de dimensão média, snack-bares e serviços de catering que necessitam de flexibilidade para diferentes volumes de produção, otimizando o espaço e a eficiência.