

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



Hotelequip.pt

Martelo Amaciador de Carne em Alumínio, 255mm Função

Informacoes do Produto

SKU:	HE513118	Modelo:	513118
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	513118
EAN	8711369513118
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Martelo amaciador de carne em alumínio com dupla função (alisar/amaciar), ideal para uso intensivo. Dimensões compactas para manuseamento eficaz.

Descricao Completa

Concebido em liga de alumínio robusta, este utensílio é essencial para aprimorar a textura e reduzir o tempo de confecção de diversos cortes de carne. A sua funcionalidade de dupla face otimiza o mise en place, garantindo resultados superiores na cozinha profissional.

martelo amaciador carne — Martelo Amaciador de Carne — Características Técnicas

Material	Liga de alumínio
Dimensões (L x P x A)	255 x 65 x 70 mm (informação do título) 255 x 66 x 70 mm (informação da descrição curta)
Peso Líquido	0,39 kg
Peso Bruto	0,41 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef ou proprietário de snack-bar, hamburgaria ou restaurante de cozinha tradicional que procura otimizar a preparação de carnes. Este martelo de carne facilita a obtenção de texturas uniformes e acelera a absorção de marinadas, essencial para o serviço rápido e consistente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em liga de alumínio confere a este martelo uma durabilidade e leveza excepcionais, tornando-o fácil de manusear durante períodos de utilização intensiva. A sua cabeça de dupla face, com um lado liso para achatar e outro com picos para amaciar, proporciona versatilidade e eficácia na quebra das fibras musculares, resultando em carnes mais tenras e suculentas. O cabo comprido com ilhó facilita o armazenamento, mantendo a bancada organizada.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um martelo de carne com dupla face?

Um martelo de carne com dupla face oferece versatilidade: o lado plano é ideal para achatar e dar uniformidade a bifes, enquanto o lado com picos amacia eficazmente as fibras musculares, tornando carnes mais duras tenras e recetivas a marinadas.

De que material é feito este martelo amaciador de carne?

Este martelo é fabricado em liga de alumínio, um material conhecido pela sua leveza, durabilidade e resistência à corrosão, características essenciais para utensílios de cozinha profissional com utilização intensiva.

Como este utensílio melhora a qualidade da carne?

Ao amaciar a carne, o martelo quebra as fibras musculares, o que não só torna o corte mais tenro, mas também permite uma melhor absorção de temperos e marinadas, resultando num sabor mais intenso e numa experiência gastronómica aprimorada.

É fácil de limpar e armazenar?

Sim, a superfície lisa do alumínio facilita a limpeza após cada utilização. O cabo comprido integra um ilhó, permitindo que seja pendurado e armazenado de forma prática e higiénica, otimizando o espaço na sua cozinha.

Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendado este martelo de carne?

É particularmente recomendado para restaurantes, snack-bares, talhos, hamburgarias e cozinhas de catering que lidam com preparação de carnes diariamente e que valorizam a eficiência, a durabilidade e a versatilidade nos seus utensílios.