

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 rápido
ao produto

Frigideira Lyonnaise Aço Carbono 320mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629475	Modelo:	629475
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629475

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629475
EAN	8711369629475
Diâmetro	31–40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Frigideira Lyonnaise de 320mm em aço carbono, ideal para alourar e saltear. Aquece rapidamente, compatível com indução e desenvolve antiaderência natural. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta frigideira Lyonnaise de 320mm em aço carbono é ideal para chefs que procuram um utensílio robusto e versátil para técnicas de alourar, fritar e saltear. O seu design permite um aquecimento rápido e uniforme, essencial para resultados precisos em cozinhas profissionais.

Frigideira Lyonnaise — Características Técnicas

Diâmetro	320 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	580 x 324 x 150 mm
Material	Aço carbono
Peso Líquido	1,663 kg
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas, incluindo indução
Uso em Forno	Sim, até 200°C por 10 minutos
Tipo de Pega	Estilo francês
Características Adicionais	Orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, tabernas, e até em roulotes e food trucks. É igualmente eficaz em cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de catering, onde a versatilidade e a durabilidade são cruciais para o dia a dia.

Frigideira Lyonnaise — Principais Vantagens

- Desenvolve uma superfície antiaderente natural ao longo do tempo através do tempero, reduzindo a necessidade de gordura.
- Aquece rapidamente e de forma uniforme, excelente para dourar, caramelizar e selar ingredientes com precisão.
- Leve e fácil de manusear, ideal para o ritmo intenso das cozinhas profissionais.
- Pega de estilo francês que proporciona um manuseamento confortável e seguro durante a confecção.
- Versatilidade para uma variedade de técnicas culinárias, desde fritar e saltear a alourar carnes e vegetais.

Qual a vantagem do aço carbono face a outros materiais?

O aço carbono aquece rapidamente e de forma uniforme, é extremamente durável e, com o uso e tempero adequado, desenvolve uma superfície antiaderente natural, melhorando o desempenho ao longo do tempo.

Esta frigideira é compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

Como se desenvolve a superfície antiaderente natural?

A superfície antiaderente natural é criada através do processo de "temperar" a frigideira com óleo e calor. Com o uso contínuo e a manutenção correta, forma-se uma camada polimerizada que melhora as propriedades antiaderentes.

Posso usar esta frigideira no forno?

Sim, pode utilizar esta frigideira no forno por um período máximo de 10 minutos e a uma temperatura que não exceda os 200°C, ideal para finalizar pratos ou mantê-los quentes.

Qual a manutenção recomendada para prolongar a vida útil?

Após cada utilização, lave a frigideira à mão com água quente e uma escova, sem sabão. Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para proteger contra a ferrugem e manter a camada antiaderente.