

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Tacho de Ferro Fundido com Tampa e Pega, ?245x(H)280mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE629291	Modelo:	629291
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629291

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629291
EAN	8711369629291
Diâmetro	21–30 cm
Material	Ferro

Descricao Resumida

Tacho de ferro fundido robusto para cozinhas profissionais, com 245 mm e 280 mm de altura. Ideal para guisados e sopas, oferece excelente retenção e distribuição de calor.

Descricao Completa

Este tacho de ferro fundido, com um diâmetro de 245 mm e altura de 280 mm, é concebido para uma distribuição uniforme do calor e excelente retenção térmica, essencial para confeções lentas e prolongadas em cozinhas profissionais.

Tacho de Ferro Fundido — Características Técnicas

Diâmetro	245 mm
Altura	280 mm
Peso Líquido	6.04 kg
Material	Ferro fundido
Acessórios	Tampa e pega incluídas
Design	3 pernas (estilo tradicional)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cantinas, roulotes e estabelecimentos de catering que preparam guisados, sopas, feijoadas ou outros pratos de confeção

lenta. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo resultados consistentes em pratos que requerem tempo e calor estável.

Tacho de Ferro Fundido — Principais Vantagens

- Extremamente duradouro, suportando o uso contínuo em ambientes profissionais.
- Torna-se naturalmente antiaderente após um tempero adequado e uso regular.
- Oferece uma excelente retenção de calor e distribui-o uniformemente por toda a superfície.
- Perfeito para guisados, sopas e estufados que requerem uma longa cozedura a baixas temperaturas.
- Fácil de limpar, necessitando apenas de água e um pano após cada utilização.

Como preparar o tacho de ferro fundido para o primeiro uso?

Antes da primeira utilização, lave o tacho com água quente e seque-o completamente. Em seguida, aplique uma fina camada de óleo vegetal por toda a superfície (interior e exterior) e leve-o ao forno a 180-200°C por cerca de uma hora. Deixe arrefecer e repita o processo algumas vezes para criar uma camada antiaderente eficaz.

Este tacho pode ser usado em qualquer tipo de fogão?

Sim, o ferro fundido é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução. Também pode ser utilizado em fornos, braseiros ou diretamente sobre o fogo, graças à sua construção robusta e design com pernas.

Qual a melhor forma de limpar e manter o tacho?

Após cada uso, lave o tacho com água quente e uma escova ou esponja não abrasiva. Evite sabão, pois pode remover a camada de tempero. Seque-o imediatamente e completamente para evitar ferrugem. Para manutenção, aplique uma fina camada de óleo vegetal antes de guardar.

É possível usar este tacho em forno ou braseiro?

Sim, este tacho de ferro fundido é perfeitamente adequado para uso em forno, braseiro ou diretamente sobre o fogo. A sua construção robusta e a capacidade de suportar altas temperaturas tornam-no ideal para cozedura lenta e uniforme em diversos ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade aproximada deste tacho?

Com um diâmetro de 245 mm e altura de 280 mm, este tacho de ferro fundido tem uma capacidade volumétrica aproximada de 12 a 13 litros. É ideal para preparar grandes quantidades de guisados, sopas ou outros pratos de confeção lenta para serviços de restauração.