

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Pincel de Poliamida 24 cm x 5 cm para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845050	Modelo:	P845050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845050
EAN	8421661845502
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Pincel de poliamida com 24 cm de comprimento e 5 cm de largura, ideal para aplicação precisa de líquidos e coberturas em pastelaria profissional. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este pincel de poliamida com 24 cm de comprimento e 5 cm de largura é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de líquidos e coberturas em pastelaria e padaria profissional.

Pincel de poliamida — Pincel Pastelaria — Características Técnicas

Material	Poliamida
Cor	Branco
Comprimento	24 cm
Largura	5 cm
Altura	1 cm
Peso	0.06 kg

Pincel de Pastelaria — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria em hotéis, restaurantes, pastelarias, padarias e cantinas. Utilizado para untar formas, aplicar lavagens de ovo, xaropes, molhos e glacês em bolos, tartes, pães e outros produtos de confeitão. A sua precisão é valorizada em cozinhas de produção de pequena e média dimensão, bem como em food trucks e roulotes que oferecem produtos de pastelaria.

Pincel Poliamida — Principais Vantagens

As cerdas naturais retêm uma quantidade significativa de líquido, garantindo uma distribuição uniforme e suave. O cabo de poliamida é robusto e durável, concebido para uso intensivo em ambientes profissionais. O design estreito permite uma aplicação precisa, ideal para detalhes em pastelaria fina ou para áreas mais pequenas. Inclui um orifício no cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas deste pincel são de origem natural, garantindo uma excelente retenção de líquidos e uma aplicação suave em produtos delicados.

Este pincel é adequado para altas temperaturas?

Sim, o pincel é robusto e as suas cerdas naturais são adequadas para a aplicação de líquidos quentes, como manteiga derretida ou xaropes, em ambientes de cozinha profissional.

Como devo limpar e manter este pincel?

Recomenda-se lavar o pincel com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e deixe secar ao ar, preferencialmente pendurado pelo orifício no cabo para manter a forma das cerdas.

Qual a dimensão deste pincel?

Este pincel tem um comprimento total de 24 cm e uma largura de 5 cm na cabeça, sendo ideal para trabalhos de precisão em pastelaria.

É possível adquirir este pincel em grandes quantidades?

Sim, este pincel está disponível para aquisição em múltiplos de 12 unidades, o que é vantajoso para cozinhas profissionais que necessitam de stock regular.