

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



Hotelequip.pt

Tábua de Sushi Bambu 24x15 cm para Apresentação

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100511	Modelo:	P100511
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661005111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100511
EAN	8421661005111
Cor	Castanho
Material	Bambu

Descricao Resumida

Tábua de apresentação em bambu natural de 24x15 cm, ideal para sushi e acepipes. Robusta, leve e com design elegante para serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Esta tábua de sushi em bambu natural, com 24x15 cm, é uma solução robusta e esteticamente agradável para a apresentação de iguarias em ambientes profissionais de restauração e hotelaria.

Tabuleiro de Sushi Bambu — tábua de sushi bambu — tábua de sushi bambú — Tábua de Sushi — Características Técnicas

Material	Bambu
Cor	Bambu
Largura	15 cm
Profundidade	24 cm
Altura	3.5 cm
Peso	0.4 kg

Aplicações Profissionais

Esta tábua de bambu é ideal para a apresentação de sushi, sashimi, acepipes e pequenas entradas em diversos estabelecimentos. É uma escolha excelente para restaurantes japoneses, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, catering de eventos, e até mesmo em snack-bares ou roulotes que ofereçam opções de comida asiática ou petiscos. A sua dimensão compacta permite uma utilização versátil em mesas individuais ou como parte de uma composição maior.

Tábua de Bambu — Principais Vantagens

A utilização de bambu natural confere a esta tábua uma durabilidade notável e uma resistência superior ao desgaste diário. O seu design minimalista e a cor natural do bambu complementam qualquer decoração de mesa, realçando a apresentação dos alimentos. É uma opção leve e fácil de manusear, otimizando a eficiência no serviço de sala e na limpeza. O bambu é também uma matéria-prima sustentável, valorizada por clientes conscientes.