

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



Colher Perfurada Aço Inoxidável 35 cm Cabo Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6414230	Modelo:	6414230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661602167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6414230

EAN	8421661602167
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher perfurada de 35 cm em aço inoxidável, com cabo ergonómico azul. Ideal para escorrer e servir alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta colher perfurada de 35 cm, fabricada em aço inoxidável com cabo ergonómico azul, é ideal para escorrer líquidos de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e higiene.

Colher Perfurada Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Azul
Comprimento	35.1 cm

Aplicações Profissionais

Esta colher perfurada é uma ferramenta versátil e indispensável em qualquer cozinha profissional. É ideal para escorrer massas, vegetais cozidos, fritos ou outros alimentos que necessitem de separação de líquidos. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis, e até em food trucks ou roulotes para um serviço rápido e eficiente.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em nylon azul que proporciona uma pega confortável e segura, mesmo em ambientes húmidos.

- Design perfurado que permite uma drenagem rápida e eficaz de líquidos, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- Adequada para uso contínuo e intensivo, suportando as exigências do dia a dia.

Qual o material da colher e do cabo?

A parte funcional da colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, enquanto o cabo é de nylon, proporcionando durabilidade e uma pega ergonómica.

Esta colher é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a colher é construída com materiais robustos como aço inoxidável e nylon, especificamente desenhada para suportar o uso contínuo e as exigências de ambientes de cozinha profissional.

Como garantir a correta higienização da colher?

Para uma higienização eficaz, a colher deve ser lavada com água quente e detergente neutro, podendo ser desinfetada conforme as normas de segurança alimentar. É apta para máquina de lavar louça.

Para que tipo de tarefas culinárias é esta colher mais indicada?

É ideal para escorrer e servir alimentos como massas, legumes cozidos, fritos, ou para retirar ingredientes de líquidos, garantindo que apenas o sólido é transferido.

O cabo azul oferece alguma vantagem específica?

Além de um toque estético, a cor azul do cabo pode ser utilizada para codificação de cores em cozinhas profissionais, ajudando a prevenir a contaminação cruzada ao associar utensílios a tipos específicos de alimentos.