

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



Colher de Madeira 30.5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP33801	Modelo:	P33801
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661338011

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P33801
EAN	8421661338011
Material	Madeira
Cor	Castanho

Descricao Resumida

Colher de madeira robusta e ergonómica, ideal para cozinhas profissionais. Com 30.5 cm de comprimento, é perfeita para mexer e servir sem danificar superfícies delicadas.

Descricao Completa

A colher de madeira é um utensílio essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e segurança para diversas tarefas de confeção e serviço.

Colher de Madeira Profissional — Colher de Madeira — Características Técnicas

Material	Madeira
Cor	Madeira
Largura	31 mm
Profundidade	5 mm
Altura	2 mm
Comprimento	305 mm
Peso	0.05 kg

Aplicações Profissionais

Esta colher de madeira é ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, cantinas e pastelarias. É particularmente útil para mexer molhos, sopas, guisados e outros pratos que requerem utensílios que não danifiquem panelas antiaderentes ou delicadas.

Colher de Madeira — Principais Vantagens

- Não risca superfícies antiaderentes ou delicadas de panelas e frigideiras.
- Material natural e higiénico, adequado para contacto com alimentos.
- Design ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e seguro.
- Durabilidade e resistência para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Não reage com alimentos ácidos, preservando o sabor original dos pratos.

Qual a vantagem de usar uma colher de madeira em vez de metal?

?

A colher de madeira não risca panelas antiaderentes ou de materiais delicados, e não reage com alimentos ácidos, preservando o sabor.

Esta colher é adequada para altas temperaturas?

Sim, a madeira é um isolante natural e pode ser utilizada em contacto com alimentos quentes sem transferir calor excessivo para a mão.

Como devo limpar e manter a colher de madeira?

Lave à mão com água morna e sabão neutro, seque bem imediatamente. Não é recomendada a lavagem em máquina para prolongar a vida útil.

Pode ser usada para servir?

Sim, o seu design e material tornam-na adequada tanto para a confeção como para o serviço de mesa, adicionando um toque natural.

Qual o comprimento exato desta colher?

Esta colher tem um comprimento total de 305 mm, ideal para manusear alimentos em recipientes de tamanho médio a grande.