

# 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



Hotelequip.pt

## Colher Aço Inoxidável 35 cm com Cabo Vermelho Ergo Grip

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ6414040 | Modelo: | 6414040       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661602129 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 6414040       |
| EAN      | 8421661602129 |
| Cor      | Vermelho      |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Colher profissional de 35 cm em aço inoxidável com cabo ergonómico em nylon vermelho. Ideal para uso intensivo em cozinhas de produção, garantindo durabilidade e higiene.

### Descricao Completa

Esta colher profissional de 35 cm, fabricada em aço inoxidável e nylon, foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

### Colher de Inox 35cm Profissional — colher de inox 35 cm — Colher Profissional — Características Técnicas

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| Material          | Aço inoxidável e Nylon |
| Cor               | Vermelho               |
| Comprimento Total | 351 mm                 |
| Largura da Concha | 72 mm                  |
| Altura da Concha  | 48 mm                  |

### Colher Profissional — Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis, churrasqueiras e serviços de catering. A sua robustez torna-a adequada para manusear grandes volumes de alimentos em panelas e tachos de grande dimensão, sendo um utensílio essencial em qualquer cozinha de produção.

### Colher Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta colher uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene. O cabo em nylon vermelho com design Ergo Grip™ oferece uma pega confortável e segura, minimizando a fadiga durante o uso prolongado. A sua durabilidade garante um desempenho consistente mesmo em ambientes de cozinha de alta exigência.

Qual o material de fabrico desta colher?

Esta colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade para a concha e em nylon resistente para o cabo, garantindo durabilidade e higiene.

#### **Quais as dimensões exatas da colher?**

A colher tem um comprimento total de 351 mm, com uma largura de concha de 72 mm e uma altura de concha de 48 mm.

#### **É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, foi concebida especificamente para uso intensivo em cozinhas profissionais, suportando as exigências diárias de restaurantes, cantinas e serviços de catering.

#### **O cabo vermelho tem alguma função específica?**

O cabo vermelho com design Ergo Grip™ oferece uma pega ergonómica e antiderrapante, melhorando o conforto e a segurança durante a utilização prolongada.

#### **Como se deve limpar e manter esta colher?**

Devido à sua construção em aço inoxidável e nylon, a colher é fácil de limpar e pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.