

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pinça de Precisão Extra Longa Inox 30 cm para Empratamento

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP343400 | Modelo: | P343400       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661343404 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P343400       |
| EAN      | 8421661343404 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |

### Descricao Resumida

Pinça de precisão extra longa em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de comprimento. Ideal para empratamento delicado e decoração em cozinhas profissionais. Cabo texturizado para melhor aderência.

## Descricao Completa

Esta pinça de precisão extra longa é uma ferramenta essencial para chefs e profissionais de cozinha, ideal para tarefas de empratamento e decoração delicadas. Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e higiene.

### Pinça de Precisão Extra Longa — pinça de cozinha extra longa — Pinça de Precisão — Características Técnicas

|             |                      |
|-------------|----------------------|
| Material    | Aço Inoxidável 18/10 |
| Comprimento | 300 mm               |
| Largura     | 10 mm                |
| Altura      | 20 mm                |
| Peso        | 0.09 kg              |
| Cor         | Metálico             |

### Aplicações Profissionais

Essencial em restaurantes de alta cozinha, hotéis, catering e pastelarias para empratamento meticuloso. Adequada para chefs que necessitam de precisão na manipulação de ingredientes delicados, decoração de pratos e montagem de sobremesas. Útil em qualquer cozinha profissional onde a apresentação é crucial.

### Pinça de Empratamento — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a higiene alimentar. O seu design extra longo (30 cm) permite alcançar e manusear alimentos em pratos maiores ou em profundidade, sem comprometer a estabilidade. O cabo texturizado oferece um controlo superior e um manuseamento seguro, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Ideal para tarefas que exigem máxima precisão, como a colocação de ervas

aromáticas, flores comestíveis ou pequenos elementos decorativos.

#### **Qual o material desta pinça e quais as suas vantagens?**

Esta pinça é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de higienizar, essencial em cozinhas profissionais.

#### **Para que tipo de tarefas é mais indicada esta pinça extra longa?**

É ideal para tarefas de empratamento de precisão, decoração de pratos, manipulação de ingredientes delicados, montagem de sobremesas e qualquer aplicação que exija um controlo fino e alcance extra.

#### **A pinça é fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo as suas propriedades higiénicas.

#### **Qual a importância do comprimento de 30 cm para uma pinça de cozinha?**

O comprimento extra de 30 cm oferece um maior alcance, permitindo aos chefs trabalhar com pratos maiores ou elementos mais distantes sem ter de se inclinar excessivamente, melhorando a ergonomia e a precisão.

#### **Esta pinça é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico com cabo texturizado tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis.