

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



Pincel de Pastelaria Nylon 20 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845155	Modelo:	P845155
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845151

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845155
EAN	8421661845151
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Pincel de pastelaria profissional com 20 cm de comprimento e 5,5 cm de largura, ideal para untar, aplicar molhos e glacês. Fabricado em plástico e nylon resistente.

Descricao Completa

Este pincel de pastelaria com 20 cm de comprimento e cerdas de nylon é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de líquidos e massas em cozinhas profissionais.

pincel pastelaria — Pincel de Pastelaria — Características Técnicas

Material	Plástico e Nylon
Cor	Branco
Comprimento	200 mm
Largura	55 mm
Peso	0.05 kg

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo pastelarias para aplicar brilho em doces e bolos, restaurantes para untar tabuleiros e formas, hamburgarias e snack-bares para pincelar pão ou carnes, e cantinas para a distribuição uniforme de molhos e marinadas. A sua versatilidade torna-o indispensável na preparação de pratos doces e salgados.

Pincel de Pastelaria — Principais Vantagens

- Cerdas de nylon rígidas, perfeitas para a aplicação de líquidos mais espessos como molhos, glacês ou manteiga derretida.
- Cabo de plástico robusto e durável, concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Orifício no cabo que permite arrumação suspensa, otimizando o espaço e mantendo o utensílio acessível.
- Assegura uma distribuição uniforme dos ingredientes, contribuindo para resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas deste pincel são fabricadas em nylon, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade, ideal para uso frequente em cozinhas profissionais.

Este pincel é adequado para altas temperaturas?

Sim, as cerdas de nylon são resistentes a temperaturas elevadas, tornando-o adequado para aplicar ingredientes em superfícies quentes, como tabuleiros acabados de sair do forno, mas não para contacto direto com chamas ou grelhadores.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste pincel?

Para uma higiene adequada, o pincel pode ser lavado manualmente com água morna e detergente ou em máquina de lavar louça. Recomenda-se secar ao ar para prolongar a vida útil das cerdas.

É aconselhável usar o mesmo pincel para doces e salgados?

Para evitar a contaminação cruzada de sabores e odores, é altamente recomendável utilizar pincéis separados para preparações doces e salgadas em ambientes profissionais.

Este pincel é vendido individualmente ou em embalagens?

Este pincel é vendido em embalagens de 12 unidades, garantindo que a sua cozinha profissional tenha sempre um stock adequado para as suas necessidades diárias.