

# 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



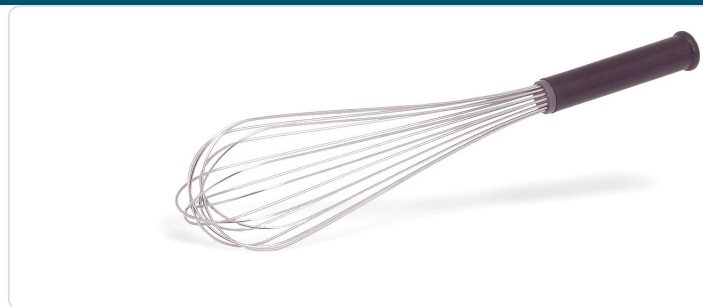
Hotelequip.pt

## Fouet de Aço Inoxidável 45 cm com Cabo Antiderrapante

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP959045 | Modelo: | P959045       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8712591128453 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P959045       |
| EAN      | 8712591128453 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Fouet profissional de 47 cm em aço inoxidável com 8 arames de 2 mm de espessura. Cabo antiderrapante em ABS para manuseamento seguro e confortável em cozinhas

profissionais.

### Descricao Completa

Este fouet profissional de 45 cm, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para misturar, bater e emulsionar ingredientes em qualquer cozinha de produção.

#### Fouet — Características Técnicas

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| Material             | Aço inoxidável     |
| Material do Cabo     | ABS antiderrapante |
| Número de Arames     | 8                  |
| Espessura dos Arames | 2 mm               |
| Comprimento Total    | 47 cm              |
| Largura              | 10 cm              |
| Altura               | 10 cm              |
| Peso                 | 0.2 kg             |

#### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e pasteleiros em restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, hotéis, cantinas e serviços de catering. Essencial para bater ovos, natas, molhos e massas leves em qualquer cozinha profissional, desde snack-bares a cozinhas industriais.

#### Fouet — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. O cabo em ABS antiderrapante oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo com as mãos molhadas ou engorduradas. Os 8 arames de 2 mm de espessura permitem uma mistura eficiente e homogênea, adaptando-se a diversas preparações culinárias.

Qual o material principal deste fouet?

Este fouet é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza para uso profissional.

#### **O cabo oferece segurança durante o manuseamento?**

Sim, o cabo é feito de ABS com design antiderrapante, proporcionando uma pega firme e segura, mesmo em ambientes húmidos ou com as mãos engorduradas.

#### **Para que tipo de preparações culinárias é adequado?**

É ideal para bater, misturar e emulsionar uma vasta gama de ingredientes, como ovos, natas, molhos, cremes e massas leves, em cozinhas profissionais.

#### **Qual o comprimento total do fouet?**

O fouet tem um comprimento total de 47 cm, o que o torna versátil para trabalhar com recipientes de diferentes tamanhos e volumes.

#### **É fácil de limpar após a utilização?**

Sim, o design em aço inoxidável e a construção simples facilitam a limpeza e a higienização, sendo adequado para as exigências de uma cozinha profissional.