

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto de Vapor de Bambu Redondo 10 cm para Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100540	Modelo:	P100540
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661005401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100540
EAN	8421661005401
Cor	Castanho
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Bambu

Descricao Resumida

Cesto de vapor redondo em bambu natural de 10 cm, ideal para apresentação individual de pratos em restaurantes, hotéis e catering. Adiciona um toque autêntico e sustentável.

Descricao Completa

Este cesto de vapor de bambu redondo, com 10 cm de diâmetro, é ideal para a apresentação individual de pequenas porções em restaurantes e eventos. Fabricado em bambu natural, confere um toque autêntico e sustentável ao serviço de mesa.

vaporera bambu — Cesto de Vapor de Bambu — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	100 mm
Profundidade	100 mm
Altura	55 mm
Diâmetro	100 mm
Peso	0.06 kg
Material	Bambu
Cor	Bambu
Quantidade Mínima de Encomenda	375 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha asiática, sushi bares, hotéis com serviço de buffet, catering de eventos e pastelarias que servem pequenas porções. Perfeito para dim sum, vegetais cozidos a vapor ou sobremesas individuais, elevando a experiência do cliente.

Cesto de Vapor de Bambu — Principais Vantagens

- Apresentação autêntica e elegante para porções individuais.
- Fabricado em bambu natural, um material sustentável e esteticamente agradável.
- Leve e fácil de manusear no serviço de mesa.
- Versatilidade para diversos tipos de alimentos, de salgados a doces.
- Contribui para uma experiência gastronómica diferenciada.

Para que tipo de alimentos é este cesto de vapor adequado?

É ideal para a apresentação de pequenas porções de dim sum, vegetais cozidos a vapor, sushi, sobremesas ou outros acompanhamentos que beneficiem de uma apresentação individual e autêntica.

Pode ser usado para cozinhar ou apenas para apresentação?

Este cesto é primariamente concebido para apresentação e serviço de mesa. Embora o bambu seja um material tradicional para cozinhar a vapor, o seu tamanho e design são otimizados para servir, não para a cozedura intensiva em cozinha profissional.

Como devo limpar e manter o cesto de bambu?

Após cada utilização, limpe o cesto com um pano húmido e seque-o imediatamente. Evite imersão prolongada em água e não utilize detergentes abrasivos. Armazene em local seco e arejado para prolongar a sua vida útil.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste produto?

A quantidade mínima de encomenda para este cesto de vapor de bambu é de 375 unidades, conforme indicado nas especificações técnicas do produto.

Este produto é resistente para uso profissional diário?

Sim, é fabricado com bambu natural resistente, adequado para o uso frequente em ambientes profissionais de restauração e hotelaria, desde que sejam seguidas as instruções de limpeza e manutenção.