

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



Cazo Reto Inox 18/10 16 cm 1.5 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490016G	Modelo:	P490016G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661494168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490016G
EAN	8421661494168
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Cinzeno

Descricao Resumida

Cazo reto profissional de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 1.5 L. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este cazo reto de 16 cm em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Cazo Recto Inox — pote reto inox — Cazo Reto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinza
Largura	34.8 cm
Profundidade	16 cm
Altura	9 cm
Diâmetro	16 cm
Capacidade	1.5 L
Peso	0.64 kg

Aplicações Profissionais

Este cazo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e até cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade e compatibilidade com diferentes fontes de calor tornam-no indispensável para a preparação de molhos, sopas, reduções e outros cozinhados que exijam precisão e controlo.

Cazo Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.

- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confeitura.
- Compatibilidade total com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade.
- Asas ergonômicas em aço inoxidável fundido para um manuseio confortável e seguro.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, promovendo uma confeitura mais eficiente e resultados superiores.
- Design prático com asas que podem servir de apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho.

Qual o material e a durabilidade esperada deste cazo?

Este cazo é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e higiene, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com todos os tipos de placas de confeitura?

Sim, a base encapsulada deste cazo foi concebida para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.

Como devo limpar e manter este cazo?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. O aço inoxidável 18/10 é fácil de limpar e manter, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a vantagem da tampa incluída e das pegas ergonômicas?

A tampa ajuda a reter o calor e a humidade, acelerando a confeitura e preservando os sabores. As pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseio seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

Este cazo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e a base encapsulada foram projetadas para suportar as exigências de uma cozinha profissional, garantindo desempenho e longevidade mesmo com uso intensivo.