

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Pincel de Cozinha 20 cm Plástico e Nylon para Pastelaria e Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845110	Modelo:	P845110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845113

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845110
EAN	8421661845113
Material	Plástico
Cor	Branco

Descricao Resumida

Pincel de cozinha profissional com 20 cm de comprimento e 10 cm de largura, cerdas de nylon rígidas e cabo de plástico. Ideal para untar, aplicar molhos e glacês.

Descricao Completa

Este pincel de cozinha de 20 cm de comprimento e 10 cm de largura, com cerdas de nylon e cabo de plástico, é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de líquidos em pastelaria e confeitão.

Pincel de Cozinha — Características Técnicas

Material	Plástico e Nylon
Cor	Branco
Comprimento	20 cm
Largura	10 cm
Peso	0.1 kg
Tipo de Cerdas	Rígidas
Detalhe	Orifício para pendurar
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, padarias, cafés com confeitão própria, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, e serviços de catering. É perfeito para untar tabuleiros, aplicar ovo batido em massas, espalhar molhos em assados ou pincelar glacês e coberturas em produtos de pastelaria. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer área de preparação ou confeitão.

Pincel de Cozinha — Principais Vantagens

- Garante uma distribuição uniforme de líquidos como manteiga, ovo, molhos e glacês.
- Cerdas de nylon rígidas, adequadas para líquidos mais densos e para resistir ao uso contínuo.

- Cabo de plástico robusto e durável, concebido para suportar o ambiente de uma cozinha profissional.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar.
- Possui orifício no cabo para um armazenamento prático e organizado, otimizando o espaço de trabalho.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas são fabricadas em nylon, um material resistente e durável, ideal para uso profissional em cozinhas, garantindo uma aplicação eficaz e longa vida útil.

Este pincel é adequado para líquidos quentes?

Sim, as cerdas de nylon e o cabo de plástico são adequados para a aplicação de líquidos quentes, como manteiga derretida ou molhos, em temperaturas de confeção habituais.

Como se deve limpar e higienizar este pincel?

O pincel pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro. A sua construção em plástico e nylon facilita a limpeza e secagem, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha profissional.

Qual a largura útil das cerdas para aplicação?

A largura das cerdas é de 10 cm, o que permite uma cobertura eficiente e uniforme em diversas superfícies, desde tabuleiros a peças de carne ou produtos de pastelaria.

É possível adquirir este pincel individualmente?

Este pincel tem uma quantidade mínima de encomenda de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com várias estações de trabalho ou para ter stock de substituição.