

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Colher Oblíqua Monobloco Aço Inoxidável 38 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP395038	Modelo:	P395038
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661395380

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P395038
EAN	8421661395380
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Colher oblíqua monobloco de 38 cm em aço inoxidável, ideal para servir molhos e misturar alimentos em cozinhas profissionais. Durável, higiénica e fácil de limpar.

Descricao Completa

A colher oblíqua monobloco de 38 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para o manuseamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e eficiência.

Colher Inox Oblíqua — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	380 mm
Largura	41 mm
Profundidade	10 mm
Altura	5 mm
Peso	0.25 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Esta colher é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para tarefas que exigem precisão e alcance, como servir molhos, guisados ou misturar ingredientes em panelas profundas.

Colher Oblíqua — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene, eliminando pontos de acumulação de resíduos.
- Design oblíquo que facilita o serviço de molhos espessos e a distribuição de massas.
- Cabo longo que proporciona excelente alcance e alavancagem para misturar e servir alimentos pesados.
- Material resistente à corrosão e fácil de limpar, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Gancho integrado na extremidade do cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a vantagem de uma colher monobloco para uso profissional?

?

A construção monobloco elimina juntas e fendas onde resíduos alimentares podem acumular-se, garantindo uma higiene superior e facilitando a limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais adequada esta colher oblíqua?

Esta colher é ideal para servir molhos espessos, verter massas e misturar ou mexer alimentos em recipientes fundos, graças ao seu design oblíquo e cabo longo que oferece excelente alavancagem.

É resistente à máquina de lavar loiça industrial?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta colher é totalmente resistente e adequada para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, suportando ciclos de alta temperatura e detergentes fortes.

Qual o comprimento total desta colher?

O comprimento total desta colher oblíqua é de 38 centímetros (380 mm), proporcionando um alcance adequado para manusear alimentos em panelas e recipientes de maior profundidade.

Existe uma quantidade mínima para encomendar este produto?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta colher oblíqua é de 10 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais ou para reposição de stock.