

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



Pincel de Pastelaria Nylon 20 cm x 3.8 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP845138	Modelo:	P845138
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661845137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P845138
EAN	8421661845137
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Pincel de pastelaria com 20 cm de comprimento e 3.8 cm de largura, ideal para aplicação uniforme de ovos, molhos e glacês. Cerdas de nylon e cabo de plástico resistente.

Descricao Completa

Este pincel de pastelaria com cerdas de nylon e cabo de plástico é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de líquidos e molhos em diversas preparações culinárias.

pincel pastelaria — Pincel de Pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico e Nylon
Cor	Branco
Largura	3.8 cm
Comprimento	20 cm
Peso	0.04 kg
Quantidade Mínima	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uso em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e hotéis, onde a aplicação precisa de ovos, manteiga derretida, molhos ou glacês é fundamental para a confeitão.

Pincel de Nylon — Principais Vantagens

- Cerdas de nylon rígidas, adequadas para a aplicação de líquidos e molhos mais espessos.
- Cabo de plástico robusto e durável, concebido para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Garante uma distribuição uniforme dos produtos, contribuindo para resultados culinários superiores.
- Equipado com um orifício no cabo para facilitar a arrumação suspensa e otimizar o espaço na cozinha.

- Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas são fabricadas em nylon, ideais para a aplicação de líquidos mais espessos e para garantir durabilidade e resistência ao uso contínuo.

Este pincel é adequado para uso com alimentos quentes?

Sim, o nylon é um material resistente ao calor, permitindo que o pincel seja utilizado com segurança para aplicar líquidos quentes como manteiga derretida ou molhos em preparações.

Como devo limpar e higienizar este pincel após a utilização?

Recomenda-se lavar o pincel com água morna e detergente neutro após cada utilização, enxaguando bem e deixando secar ao ar para manter a higiene.

Qual o comprimento total deste pincel de pastelaria?

O pincel tem um comprimento total de 20 centímetros, proporcionando um bom alcance e um manuseamento confortável para diversas tarefas na cozinha.

É possível adquirir este pincel individualmente ou existe uma quantidade mínima?

A quantidade mínima de encomenda para este pincel é de 12 unidades, o que o torna ideal para equipar cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.