

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça Festoneada Monobloc Aço Inoxidável 15.2 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4780610	Modelo:	4780610
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661955768

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4780610
EAN	8421661955768
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Pinça festoneada monobloc de 15.2 cm em aço inoxidável, ideal para manusear alimentos delicados ou em espaços confinados com precisão e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pinça festoneada monobloc de 15.2 cm, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para manusear alimentos delicados ou em espaços confinados na cozinha profissional.

Pinça Festoneada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	15.2 cm
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para chefs e profissionais em restaurantes de cozinha de autor, pastelarias, cafés com cozinha, e estabelecimentos de catering. A sua dimensão compacta é perfeita para empratamento delicado, manuseio de pequenos ingredientes em bancadas de preparação ou serviço de mesa em buffets e eventos, sendo útil em qualquer cozinha profissional que exija precisão.

Pinça de Cozinha — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Design festoneado que oferece uma aderência segura e precisa a alimentos delicados.
- Tamanho compacto de 15.2 cm, ideal para trabalhos de precisão e em espaços reduzidos.
- Resistente à corrosão e fácil de limpar, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade para diversas tarefas, desde o empratamento à manipulação de ingredientes.

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design monobloco, sem soldaduras ou uniões, elimina pontos de acumulação de sujeira, garantindo uma higiene superior e maior resistência à quebra, essencial em cozinhas profissionais.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta pinça?

Devido ao seu tamanho e pontas festoneadas, esta pinça é ideal para manusear alimentos delicados como ervas, guarnições, pequenos legumes, marisco cozido ou peças de pastelaria, permitindo um controlo preciso.

É resistente à corrosão?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta pinça oferece excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes húmidos e com exposição a ácidos alimentares, prolongando a sua vida útil.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável permite que esta pinça seja lavada com segurança em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção e garantindo a higiene.

É adequada para uso intensivo?

Absolutamente. A sua construção monobloco em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excecional, sendo projetada para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.