

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

Mini Cocotte Oval Ferro Fundido Esmaltado 15x10x6 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB726015N	Modelo:	726015N
Marca:	IBILI	EAN:	8411922082777

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	726015N

EAN	8411922082777
Cor	Preto
Material	Ferro

Descricao Resumida

Cocotte oval em ferro fundido esmaltado (15x10x6 cm) para porções individuais. Ideal para forno-mesa com excelente retenção de calor e apresentação.

Descricao Completa

A mini cocotte oval em ferro fundido esmaltado, com 15x10x6 cm, eleva a experiência gastronômica ao permitir o serviço individualizado de pratos quentes e frios, mantendo a temperatura ideal do alimento diretamente na mesa. É uma solução versátil para chefs que procuram realçar a apresentação e a qualidade de confecção.

Mini Cocotte Oval — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Ferro Fundido Esmaltado
Dimensões (LxPxA)	15 x 10 x 6 cm
Cor	Negra

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de cozinha de autor ou pastelarias de luxo, esta cocotte é ideal para empratamento criativo de entradas, acompanhamentos ou sobremesas individuais, como gratins, soufflés ou cremes. Em pequenos bistrôs, snack-bares e cafés modernos, permite servir tapas e petiscos quentes ou frios com um toque de requinte, otimizando a apresentação para o cliente. É igualmente uma mais-valia para serviços de catering que pretendam oferecer porções controladas e uma estética cuidada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em ferro fundido esmaltado desta mini cocotte assegura uma distribuição uniforme do calor e uma retenção térmica superior, essencial para manter os pratos quentes por mais tempo, da cozinha à mesa. A sua superfície esmaltada antiaderente facilita a limpeza e impede a reatividade com alimentos ácidos, preservando o sabor original. É um investimento duradouro para uma apresentação impecável e eficiente em qualquer serviço de ementa.

Perguntas Frequentes

Esta mini cocotte pode ir ao forno?

Sim, a sua construção em ferro fundido esmaltado permite que seja utilizada com segurança em fornos a altas temperaturas, sendo ideal para gratinar ou manter os alimentos quentes.

Qual a melhor forma de limpar a cocotte de ferro fundido?

Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para proteger o esmalte. Evite choque térmico e seque bem após a lavagem.

Esta cocotte é adequada para indução?

O ferro fundido é geralmente compatível com placas de indução, gás e vitrocerâmica. Contudo, para prolongar a vida útil do esmalte, evite arrastar sobre a superfície da placa.

Qual a capacidade desta mini cocotte?

Com dimensões de 15x10x6 cm, é perfeitamente dimensionada para uma porção individual, ideal para empratamentos criativos e controlo de doses.

É seguro utilizar utensílios metálicos nesta cocotte?

Para preservar o revestimento esmaltado, recomenda-se o uso de utensílios de madeira, silicone ou nylon, evitando riscos e danos à superfície.