

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Espátula Perfurada Madeira Faia Cabo Redondo para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	IB747830R	Modelo:	747830R
Marca:	IBILI	EAN:	8411922453577

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	747830R
EAN	8411922453577
Material	Madeira

Descricao Resumida

Espátula perfurada em madeira de faia com cabo redondo, ideal para manusear e servir alimentos em cozinhas profissionais, protegendo superfícies antiaderentes.

Descricao Completa

Esta espátula perfurada em madeira de faia, com 30 cm de comprimento, é ideal para virar alimentos em frigideiras ou woks, permitindo a drenagem de óleos e molhos indesejados. O seu cabo redondo ergonómico garante uma pega firme e confortável durante o uso continuado em cozinhas profissionais movimentadas.

espátula perfurada madeira — Características Técnicas

Material	Madeira de Faia
Comprimento Total	30 cm
Diâmetro do Cabo	Redondo

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias ou marisqueiras que necessitam de precisão ao manusear alimentos. Adequada para o serviço em estabelecimentos com menus variados, desde snacks a pratos principais, onde a eficiência na confeção é crucial.

Espátula Perfurada Madeira — Principais Vantagens

A construção em madeira de faia confere durabilidade e resistência ao calor, protegendo superfícies antiaderentes de riscos. A perfuração da lâmina facilita a escorrer de líquidos, contribuindo para pratos mais equilibrados e seguros do ponto de vista das normas HACCP. O cabo ergonómico proporciona conforto, reduzindo a fadiga em sessões de trabalho prolongadas.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta espátula perfurada?

É fabricada em madeira de faia, um material conhecido pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

É adequada para superfícies antiaderentes?

Sim, a madeira de faia é um material suave que não risca ou danifica revestimentos antiaderentes em frigideiras ou woks.

Qual a vantagem da perfuração na espátula?

A perfuração permite que óleos, gorduras e molhos escurram de volta para o recipiente ou frigideira, resultando em alimentos menos gordurosos e contribuindo para a higiene alimentar.

Qual a dimensão e ergonomia do cabo?

O cabo é redondo e ergonómico, com 30 cm de comprimento total, proporcionando uma pega segura e confortável para uso prolongado em ambientes de cozinha agitados.

Qual a quantidade mínima de encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades.