

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

Cocotte Redonda Ferro Fundido Esmaltado 24 cm Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	IB725924R	Modelo:	725924R
Marca:	IBILI	EAN:	8411922437300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	725924R

EAN	8411922437300
Cor	Vermelho
Diâmetro	21–30 cm
Material	Ferro

Descricao Resumida

Cocotte redonda de ferro fundido esmaltado com 24 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição e retenção de calor superiores para estufados e assados.

Descricao Completa

Esta cocotte redonda de ferro fundido esmaltado, com 24 cm de diâmetro, foi concebida para uma distribuição e retenção de calor superiores, essencial para estufados e assados lentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Ferro Fundido Esmaltado
Diâmetro	24 cm
Altura	11.5 cm
Cor	Vermelho

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, hotéis e catering que valorizam a confeção lenta e uniforme. Perfeita para estufados, assados, guisados e até pão em cozinhas profissionais, incluindo cantinas e churrasqueiras que procuram resultados consistentes e saborosos.

Cocotte de Ferro Fundido — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor por toda a superfície, evitando pontos quentes.
- Retenção prolongada da temperatura, mantendo os alimentos quentes por mais tempo.

- Versatilidade para diferentes métodos de confecção, do fogão ao forno.
- Durabilidade e resistência a altas temperaturas e uso intensivo.
- Superfície esmaltada que facilita a limpeza e impede a aderência dos alimentos.

Qual a principal vantagem do ferro fundido esmaltado?

O ferro fundido esmaltado oferece uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e uma retenção térmica superior, ideal para cozedura lenta. O esmalte protege o ferro, facilita a limpeza e evita a reatividade com alimentos ácidos.

Em que tipos de fogão pode ser utilizada esta cocotte?

Esta cocotte é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução. Também pode ser utilizada com segurança no forno para assados e gratinados.

Como devo limpar e manter a cocotte de ferro fundido?

Após cada uso, lave a cocotte com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Seque-a completamente para evitar ferrugem nas áreas não esmaltadas e guarde-a num local seco.

É adequada para ir ao forno?

Sim, esta cocotte foi projetada para ser utilizada em fornos, suportando altas temperaturas. É ideal para finalizar pratos que começam no fogão ou para assados de longa duração.

Qual a capacidade aproximada desta cocotte?

Com um diâmetro de 24 cm e altura de 11.5 cm, esta cocotte tem uma capacidade aproximada de 5 litros, sendo adequada para preparar refeições para 4 a 6 pessoas em ambientes profissionais.