

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

Caçarola Oval 38 cm Aço Esmaltado Vitrificado para Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB914538	Modelo:	914538
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454734

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	914538

EAN

8411922454734

Material

Aço

Descricao Resumida

Caçarola oval de 38 cm em aço esmaltado vitrificado, ideal para confeit o lenta no forno ou em fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta caçarola oval de 38 cm, fabricada em aço esmaltado vitrificado, é ideal para confeit es de carne e vegetais no forno, permitindo cozinhar lentamente em lume brando em fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica, garantindo que os alimentos não se colem. A tampa incluída ret m os sucos naturais, resultando em pratos mais saborosos e tenros.

Caçarola Oval Aço Esmaltado — Características Técnicas

Material	Aço Esmaltado Vitrificado
Compatibilidade Fog�es	Elétricos, a Gás, Vitrocerâmica (Não Indução)
Dimensões	38 cm (comprimento)
Capacidade	Ideal para cozinhar carne ou vegetais

Aplicações Profissionais

Esta caçarola oval é uma peça versátil para cozinhas profissionais de m dia dimensão. É ideal para restaurantes tradicionais e bistrôs que preparam assados lentos de carne ou guisados de vegetais, permitindo ao chef executar pratos com confeit o cuidada sem risco de agarrar. A sua capacidade de 38cm também a torna adequada para serviços de catering mais pequenos ou pastelarias que oferecem pratos do dia mais elaborados, garantindo uma distribuição uniforme do calor e uma confeit o homog nea.

Aço Esmaltado Vitrificado — Principais Vantagens

O material em aço esmaltado vitrificado oferece uma excelente retenção e distribuição de calor, essencial para assados e guisados lentos, resultando em carnes mais tenras e suculentas. A superfície antiaderente facilita a limpeza após o serviço, otimizando o tempo em cozinhas com alto volume de produção. A sua compatibilidade com diversas fontes de calor, exceto indução, proporciona flexibilidade operacional em diferentes tipos de estabelecimentos, desde tascas a restaurantes com cozinha mais clássica.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola pode ser usada em fogões de indução?

Não, esta caçarola oval de aço esmaltado vitrificado não é compatível com fogões de indução. Funciona em fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica.

Qual a principal vantagem de usar a tampa incluída?

A tampa incluída retém a humidade e os sucos naturais dos alimentos durante a confeção, garantindo carnes mais tenras, suculentas e saborosas, além de evitar a perda de líquidos e aromas.

O material em aço esmaltado vitrificado é fácil de limpar?

Sim, a superfície vitrificada confere propriedades antiaderentes que facilitam a limpeza após a utilização, minimizando o tempo de manuseamento e tornando-a prática para ambientes de cozinha profissional com elevado ritmo de serviço.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta caçarola?

Esta caçarola é ideal para restaurantes tradicionais, bistrôs, hotéis com serviço de restaurante, e estabelecimentos de catering que necessitem de preparar pratos que beneficiam de confeção lenta e uniforme no forno. Também se adequa a pastelarias que ofereçam pratos mais elaborados.

Qual a dimensão exata desta peça?

A caçarola tem um comprimento de 38 cm, sendo uma peça de dimensão considerável, adequada para porções maiores de carne ou vegetais, ou para preparar múltiplos itens simultaneamente no forno.