

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



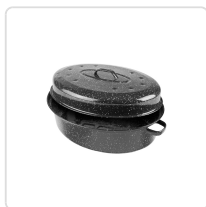
Hotelequip.pt

Cocotte Oval 42 cm Aço Esmaltado para Forno e Fogão

Informacoes do Produto

SKU:	IB914542	Modelo:	914542
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454741

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	914542

EAN

8411922454741

Material

Aço

Descricao Resumida

Cocotte oval de 42 cm em aço esmaltado vitrificado, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica, perfeita para forno. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta cocotte oval de 42 cm, fabricada em aço esmaltado vitrificado, é ideal para confeitão em forno e fogão, assegurando uma distribuição uniforme do calor e evitando que os alimentos peguem.

Características Técnicas

Material	Aço Esmaltado Vitrificado
Formato	Oval
Comprimento	42 cm
Compatibilidade	Fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica
Incompatibilidade	Placas de indução
Inclui	Tampa

Aplicações Profissionais

Esta cocotte é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, tascas, hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de pratos que exigem cozedura lenta e uniforme, como assados de carne, estufados, guisados e vegetais confitados, garantindo que os alimentos cozinhem nos seus próprios sucos e mantenham todo o sabor. A sua versatilidade permite utilizá-la tanto no fogão para selar como no forno para finalizar a cozedura.

Cocotte Oval — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para uma cozedura homogénea.
- Superfície esmaltada que evita que os alimentos peguem, facilitando a limpeza.
- Tampa que retém a humidade e os sucos, intensificando o sabor dos pratos.
- Construção robusta em aço esmaltado vitrificado para durabilidade em uso intensivo.
- Versatilidade para utilização em diferentes tipos de fogão e no forno.

Esta cocotte é compatível com todos os tipos de fogão?

É compatível com fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica. Contudo, não é apta para utilização em placas de indução.

Posso utilizar esta cocotte no forno?

Sim, esta cocotte é perfeitamente adequada para cozinhar no forno, sendo ideal para assados e pratos que requerem cozedura prolongada a baixas temperaturas.

Qual a principal vantagem do material em aço esmaltado vitrificado?

O aço esmaltado vitrificado oferece excelente durabilidade, resistência a riscos e uma superfície não reativa que não altera o sabor dos alimentos. Garante também uma distribuição de calor eficiente.

Como devo limpar e manter esta cocotte?

A limpeza é simples, geralmente com água morna e detergente. Evite esfregões abrasivos para preservar o esmalte. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar.

Para que tipo de pratos é esta cocotte mais indicada?

É particularmente indicada para assados de carne, estufados, guisados, braseados e qualquer prato que beneficie de uma cozedura lenta e uniforme, mantendo a humidade e os sabores intensos.