

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cocotte Oval de Ferro Fundido Esmaltado 27x21 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB726027R	Modelo:	726027R
Marca:	IBILI	EAN:	8411922437317

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	726027R

EAN

8411922437317

Material

Ferro

Descricao Resumida

Cocotte oval de ferro fundido esmaltado 27x21 cm, ideal para cozedura lenta e uniforme. Garante retenção de calor superior para estufados e assados perfeitos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A cocotte em ferro fundido esmaltado de 27x21 cm é ideal para confeccionar estufados e assados que requerem uma distribuição de calor uniforme e retenção de temperatura prolongada. Este material permite obter resultados únicos em diversas preparações culinárias, desde estufados lentos a frituras.

cocotte ferro fundido — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Ferro Fundido Esmaltado
Dimensões	27x21 cm
Quantidade Mínima de Pedido	1

Aplicações Profissionais

A cocotte redonda oval de ferro fundido esmaltado é uma peça versátil, ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias que oferecem pratos confeccionados e para estabelecimentos que servem menus do dia com estufados. Para o Chef de cozinha que procura a máxima retenção de calor e uma cozedura lenta e uniforme, esta panela é a escolha perfeita para garantir a qualidade e sabor dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

O ferro fundido esmaltado desta cocotte garante uma distribuição de calor homogênea e uma excelente retenção térmica, otimizando o consumo energético e permitindo uma cozedura lenta e uniforme. A sua superfície esmaltada facilita a limpeza e previne a oxidação, assegurando durabilidade e higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do ferro fundido esmaltado para cozinhar?

O ferro fundido esmaltado absorve o calor lentamente, distribui-o uniformemente e mantém-no por longos períodos, resultando em confecções perfeitas.

Este tipo de panela é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para estufados, assados, sopas e até frituras, graças à sua excelente retenção de calor e distribuição uniforme.

Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar desta cocotte?

Restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares que servem pratos confeccionados, pastelarias com menus do dia e unidades de catering que preparam estufados são os principais beneficiários.

O esmalte na superfície da panela tem alguma vantagem funcional?

Sim, o esmalte facilita a limpeza, previne a oxidação e não reage com os alimentos, garantindo a pureza dos sabores.

Qual o tamanho desta cocotte e para que número de doses é recomendada?

A cocotte mede 27x21 cm, sendo ideal para preparar porções para 2 a 4 pessoas, dependendo do tipo de prato.