

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



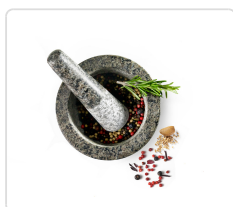
Hotelequip.pt

Almofariz de Granito com Pilão para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB780410	Modelo:	780410
Marca:	IBILI	EAN:	8411922444070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	780410

Descricao Resumida

Almofariz de granito robusto com pilão, ideal para macerar e misturar ingredientes em cozinhas profissionais. Material não poroso, fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Prepare molhos, pastas e temperos com precisão tradicional usando este almofariz de granito maciço, ideal para cozinhas profissionais que valorizam a autenticidade e a higiene. A sua superfície não porosa facilita a limpeza e previne a contaminação cruzada, mantendo a integridade dos ingredientes.

Almofariz de Granito Profissional — Características Técnicas

Material	Granito
Tipo	Simples
SKU	IB780410
Modelo	780410

Aplicações Profissionais

Essencial para o chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses e estabelecimentos de tapas, permitindo a criação autêntica de molhos e temperos. Ideal para chefs em hotéis e buffets que procuram realçar pratos com aromas frescos e texturas únicas, garantindo a higiene e a preservação das propriedades dos alimentos.

Almofariz de Granito — Principais Vantagens

Fabricado em granito maciço, este almofariz assegura durabilidade e uma superfície não porosa, essencial para a prevenção de contaminação cruzada e fácil higienização, cumprindo normas de segurança alimentar. A sua construção robusta, incluindo a mão também em granito, permite a

maceração eficaz de ingredientes, preservando os seus óleos essenciais e aromas para um resultado culinário superior.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste almofariz?

O almofariz é construído em granito maciço, incluindo a sua mão, garantindo robustez e durabilidade.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o granito é um material não poroso que facilita a limpeza e previne a contaminação cruzada, sendo recomendado lavar preferencialmente à mão.

Este almofariz é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para misturar e macerar ingredientes de forma tradicional, como ervas, especiarias, alhos, e para preparar pastas e molhos para carnes e peixes.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste produto?

Restaurantes tradicionais portugueses, cozinhas de hotel que procuram autenticidade, chefs de cozinha em estabelecimentos que valorizam molhos e temperos feitos na hora, e até mesmo para uso doméstico profissional.

Conserva as propriedades dos alimentos?

Sim, o material não poroso ajuda a conservar as propriedades naturais dos vegetais e sementes, evitando a perda de óleos essenciais durante a maceração.