

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Pincel de Silicone com Cabo Plástico para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB751800	Modelo:	751800
Marca:	IBILI	EAN:	8411922071139

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	751800
EAN	8411922071139

Descricao Resumida

Pincel de silicone com cabo plástico, ideal para pastelaria e cozinha profissional. Resistente a altas temperaturas, higiénico e durável para uso intensivo.

Descricao Completa

Este pincel de silicone com cabo plástico é uma ferramenta essencial para qualquer área de preparação em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e higiene para diversas aplicações em pastelaria e confeitaria.

Características Técnicas

Material da Cabeça	Silicona
Material do Cabo	Plástico
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este pincel é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que necessitam de untar formas ou aplicar brilho em produtos, a restaurantes com produção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. É igualmente útil em churrasqueiras para aplicar marinadas ou em snack-bares para untar pão e bases de pizza.

Pincel de Silicone — Principais Vantagens

- Resistência Térmica:** Suporta altas temperaturas, sendo seguro para uso com alimentos quentes.
- Higiene Superior:** O silicone é um material não poroso, fácil de limpar e que não retém odores nem sabores.
- Durabilidade:** Mais resistente ao desgaste e à deformação do que os pincéis tradicionais de cerdas.
- Aplicação Uniforme:** As cerdas de silicone flexíveis permitem uma distribuição homogênea de líquidos.
- Versatilidade:** Adequado para untar, pincelar ovos, aplicar molhos ou coberturas em diversas preparações.

Qual a principal vantagem de um pincel de silicone em comparação com um de cerdas naturais?

Os pincéis de silicone são mais higiénicos, pois não soltam cerdas nos alimentos, são mais fáceis de limpar e não retêm odores ou sabores, sendo também mais duráveis e resistentes a altas temperaturas.

Este pincel pode ser utilizado em superfícies quentes, como tabuleiros acabados de sair do forno?

Sim, o silicone é um material com elevada resistência térmica, o que permite a sua utilização segura em superfícies e alimentos quentes sem danificar o pincel.

É fácil de limpar e manter a higiene deste pincel?

Sim, o silicone é um material não poroso, o que impede a acumulação de bactérias e facilita a limpeza, podendo ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça.

Qual a quantidade mínima para encomendar este pincel?

A quantidade mínima de encomenda para este pincel de silicone é de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional.

Este pincel é adequado para uso em pastelaria e confeção de pão?

Absolutamente. A sua flexibilidade e resistência tornam-no perfeito para untar formas, pincelar ovos em massas folhadas ou aplicar xaropes e coberturas em doces e pães.