

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: 23/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



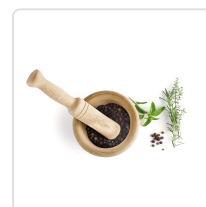
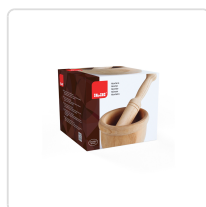
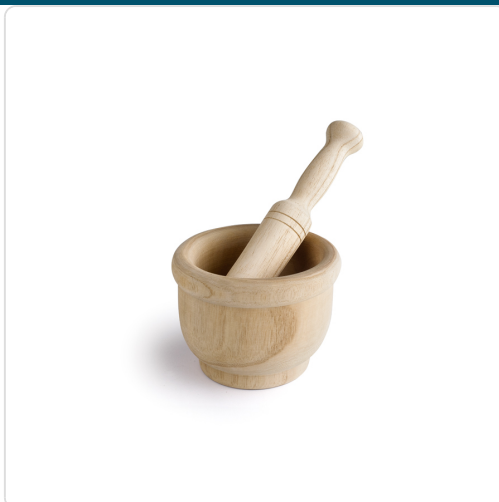
Hotelequip.pt

Almofariz Tradicional em Madeira de Melia para Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	IB752055	Modelo:	752055
Marca:	IBILI	EAN:	8411922483079

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	752055

EAN	8411922483079
Material	Madeira

Descricao Resumida

Almofariz tradicional em madeira de melia, ideal para moer e macerar especiarias, ervas e outros ingredientes em cozinhas profissionais. Robusto e durável.

Descricao Completa

Perfeito para esmagar e misturar especiarias, ervas aromáticas, condimentos e até mesmo carnes e peixe, este almofariz tradicional em Madeira de Melia oferece um método de preparação autêntico e eficaz. Ideal para cozinhas que valorizam a mestria na confeção de ingredientes.

Almofariz tradicional — Características Técnicas

Material	Madeira de Melia
Quantidade Mínima de Encomenda	2

Aplicações Profissionais

Essencial para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou estabelecimentos focados em molhos e marinadas caseiras. O Gestor de F&B de unidades hoteleiras pode utilizá-lo para criar misturas de especiarias únicas para os seus buffets ou restaurantes temáticos, garantindo um toque artesanal.

Almofariz Tradicional — Principais Vantagens

Ao contrário de processadores elétricos, este almofariz manual preserva a integridade e os óleos essenciais dos ingredientes, resultando em sabores mais puros e intensos. A sua construção robusta em Madeira de Melia garante durabilidade e uma utilização segura em ambientes de cozinha profissional, permitindo a preparação de pequenas a médias quantidades com precisão.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar um almofariz manual em vez de um elétrico?

A principal vantagem reside na preservação dos óleos essenciais e aromas delicados dos ingredientes, resultando numa qualidade de sabor superior, especialmente com ervas e especiarias.

Este almofariz é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares com menus que exigem molhos artesanais, pastelarias que preparam recheios específicos, e qualquer cozinha profissional que valorize a preparação manual de ingredientes.

Que tipos de ingredientes posso preparar neste almofariz?

Pode preparar uma vasta gama de ingredientes, incluindo especiarias secas, ervas aromáticas frescas, alho, gengibre, frutos secos, e até mesmo macerar carnes e peixe para marinadas.

Qual a durabilidade esperada deste almofariz em uso profissional?

Fabricado em Madeira de Melia, um material conhecido pela sua robustez, este almofariz oferece uma excelente durabilidade para uso profissional regular, desde que seja devidamente mantido (limpeza manual após cada uso).

Qual o procedimento de limpeza recomendado para este utensílio?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e sabão neutro após cada utilização. Evitar a máquina de lavar loiça para preservar a integridade da madeira. Secar completamente antes de guardar.