

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

Vaporizador de Bambu 26 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB727526	Modelo:	727526
Marca:	IBILI	EAN:	8411922475111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	727526

EAN	8411922475111
Diâmetro	21–30 cm
Material	Bambu

Descricao Resumida

Vaporizador de bambu com 26 cm de diâmetro e dois tabuleiros, ideal para cozinhar a vapor de forma saudável e eficiente em qualquer cozinha profissional. Preserva sabor e nutrientes.

Descricao Completa

Este vaporizador de bambu com 26 cm de diâmetro é uma solução tradicional para cozinhar a vapor, preservando a textura, sabor e nutrientes dos alimentos. Ideal para cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Bambu
Diâmetro	26 cm
Número de Tabuleiros	2
Manutenção	Lavagem manual (não apto para máquina de lavar louça)

Aplicações Profissionais

Este vaporizador de bambu é adequado para uma vasta gama de cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha asiática e fusão, a estabelecimentos que procuram opções de confeção saudáveis. É ideal para snack-bares, roulotes e food trucks que servem dim sum, legumes ou peixe a vapor. Também pode ser utilizado em cantinas e refeitórios para preparar acompanhamentos nutritivos, ou em pastelarias com confeção para sobremesas delicadas.

Vaporizador de Bambu — Principais Vantagens

A cozedura a vapor é um método culinário que realça o sabor natural dos alimentos e preserva os seus nutrientes essenciais. Com este vaporizador de bambu, pode cozinhar diferentes ingredientes em simultâneo graças aos seus dois tabuleiros, otimizando o tempo de preparação. O bambu é um material natural que contribui para uma cozedura uniforme e um aroma subtil, sendo uma escolha sustentável e eficaz para qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes sobre Vaporizadores de Bambu

Como funciona este vaporizador de bambu?

Para utilizar, coloque água a ferver numa panela ou wok até ao nível da base do vaporizador. Distribua os alimentos nos dois tabuleiros, tape e cozinhe. Monitorize sempre o nível da água durante a cozedura.

Que tipo de alimentos são ideais para cozinhar a vapor neste equipamento?

É excelente para cozinhar legumes, peixe, marisco, dim sum, pães asiáticos e até algumas sobremesas. Os dois tabuleiros permitem cozinhar diferentes alimentos em simultâneo sem misturar sabores.

Como devo limpar e manter o vaporizador de bambu?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e um detergente suave. Evite esfregar com força e nunca o coloque na máquina de lavar louça. Seque bem antes de guardar para evitar o bolor.

Quais as principais vantagens de cozinhar a vapor com este utensílio?

A cozedura a vapor é um método saudável que preserva os nutrientes, vitaminas e a cor natural dos alimentos. O bambu permite uma distribuição uniforme do calor e confere um aroma subtil, resultando em pratos mais saborosos e nutritivos.

Este vaporizador de bambu é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, é uma ferramenta robusta e durável para uso regular em cozinhas profissionais. A sua construção em bambu de qualidade garante resistência, desde que sejam seguidas as recomendações de limpeza e manutenção.