

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Sacos para Assar 25x38 cm - Conjunto de 5 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	IB753700	Modelo:	753700
Marca:	IBILI	EAN:	8411922085099

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	753700
EAN	8411922085099
Material	Plástico

Descricao Resumida

Conjunto de 5 sacos para assar de 25x38 cm, ideais para uma cozedura uniforme e suculenta de carnes e aves. Reduzem a sujidade do forno e retêm os sabores.

Descricao Completa

Este conjunto de 5 sacos para assar, com dimensões de 25x38 cm, é concebido para otimizar a confeção de alimentos no forno, garantindo uma cozedura uniforme e suculenta.

Características Técnicas

Material	Plástico
Dimensões	25 x 38 cm
Quantidade por Embalagem	5 unidades
Tipo de Produto	Sacos para assar

Aplicações Profissionais

Estes sacos são ideais para a confeção de carnes, aves e vegetais em diversos ambientes de cozinha profissional. São particularmente úteis em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas escolares ou empresariais e serviços de catering, onde a manutenção da suculência e a facilidade de limpeza são cruciais.

Sacos para Assar — Principais Vantagens

- Promovem uma cozedura uniforme e mantêm a suculência dos alimentos.
- Reduzem significativamente a sujidade no forno, facilitando a limpeza.
- Retêm os sabores e nutrientes, intensificando o paladar dos pratos.
- São fáceis de utilizar, otimizando o tempo de preparação na cozinha.
- Permitem cozinhar sem adição excessiva de gordura, para pratos mais saudáveis.

Qual o material destes sacos para assar?

Os sacos são fabricados em plástico resistente a altas temperaturas, seguro para utilização em fornos.

?

Podem ser utilizados em qualquer tipo de forno?

Sim, estes sacos são adequados para utilização em fornos convencionais, elétricos ou a gás, dentro das temperaturas recomendadas para assar.

Qual a principal vantagem de usar sacos para assar?

A principal vantagem é que os sacos retêm a humidade e os sucos dos alimentos, resultando em pratos mais tenros e suculentos, além de minimizarem a sujidade no forno.

Qual o tamanho ideal para estes sacos?

Com dimensões de 25x38 cm, estes sacos são versáteis e adequados para assar peças de carne de tamanho médio, aves inteiras ou porções maiores de vegetais.

Quantos sacos vêm em cada embalagem?

Cada embalagem contém 5 unidades de sacos para assar, prontos a usar.