

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

Tábua de Corte para Pão em Bambu para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB747340	Modelo:	747340
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448481

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	747340

EAN	8411922448481
Material	Bambu

Descricao Resumida

Tábua de corte robusta em bambu, ideal para o manuseamento e corte de pão em cozinhas profissionais. Garante higiene e precisão na preparação.

Descricao Completa

Esta tábua de corte para pão, fabricada em bambu, é um utensílio essencial para o manuseamento e corte de pão em ambientes profissionais. A sua superfície robusta e higiénica garante um corte preciso e seguro, otimizando a preparação na sua cozinha.

Características Técnicas

Material	Bambu
----------	-------

Aplicações Profissionais

Esta tábua de corte é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de pão, hotéis, e serviços de catering. É perfeita para o corte de baguetes, broas, pães rústicos e fatias de pão para tostas ou sanduíches, garantindo um suporte estável e higiénico na área de preparação.

Tábua de Corte para Pão — Principais Vantagens

- Construção robusta em bambu, assegurando durabilidade e resistência ao uso contínuo.
- Superfície naturalmente higiénica e resistente a odores, ideal para o contacto com alimentos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência da sua cozinha.
- Material sustentável e ecológico, uma escolha consciente para o seu negócio.
- Design funcional que se integra em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Como devo limpar esta tábua de corte?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, seguida de secagem imediata para prolongar a vida útil do bambu. Não é adequada para máquina de lavar louça. ?

O bambu é um material higiénico para uso alimentar?

Sim, o bambu possui propriedades naturais antibacterianas e é menos poroso que outras madeiras, tornando-o uma escolha higiénica para o contacto com alimentos em cozinhas profissionais.

Esta tábua pode ser utilizada para cortar outros alimentos?

Embora seja otimizada para pão, pode ser utilizada para outros alimentos secos. Contudo, para evitar contaminação cruzada e preservar a higiene, recomenda-se ter tábuas separadas para diferentes tipos de alimentos.

Qual a durabilidade esperada de uma tábua de bambu?

Com os devidos cuidados e manutenção, uma tábua de corte em bambu pode ter uma durabilidade considerável em ambientes profissionais, resistindo ao uso diário e mantendo a sua integridade.

É necessário algum tratamento especial para a tábua de bambu?

Para manter o bambu em ótimas condições e prolongar a sua vida útil, pode aplicar ocasionalmente um óleo mineral de qualidade alimentar. Isso ajuda a hidratar a madeira e a proteger contra a humidade.