

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça Multiusos Madeira de Faia 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB716740	Modelo:	716740
Marca:	IBILI	EAN:	8411922455359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	716740
EAN	8411922455359
Material	Madeira

Descricao Resumida

Pinça multiusos de 40 cm, fabricada em madeira de faia. Ideal para manusear alimentos delicados ou quentes em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta pinça multiusos de 40 cm, fabricada em madeira de faia, é uma ferramenta essencial para o manuseamento higiênico e seguro de diversos alimentos em ambientes de cozinha profissional, oferecendo durabilidade e resistência.

Características Técnicas

Material	Madeira de Faia
Comprimento	40 cm

Aplicações Profissionais

Esta pinça é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria e cantinas. É particularmente útil para servir pão, tostas, saladas, ou para manusear alimentos quentes em grelhadores e fornos, protegendo as mãos do calor e garantindo a higiene no serviço.

Pinça Multiusos Madeira — Principais Vantagens

- Fabricada em madeira de faia, um material robusto e durável.
- Comprimento de 40 cm que proporciona segurança e distância do calor.
- Superfície suave que não danifica alimentos delicados ou revestimentos antiaderentes.
- Design ergonómico para um manuseamento confortável e eficiente.
- Contribui para a apresentação rústica e natural em buffets ou serviço de mesa.

Como devo limpar e manter esta pinça de madeira?

Para prolongar a vida útil da pinça, lave-a à mão com água morna e sabão neutro. Seque-a imediatamente após a lavagem e evite deixá-la imersa em água. Ocasionalmente, pode aplicar um óleo mineral de qualidade alimentar para hidratar a madeira.

É segura para usar com alimentos quentes?

Sim, a madeira de faia é resistente ao calor e o comprimento de 40 cm ajuda a manter uma distância segura de fontes de calor, tornando-a adequada para manusear alimentos quentes como pão torrado, carnes grelhadas ou vegetais.

A madeira de faia é higiênica para uso profissional?

A madeira de faia é conhecida pela sua densidade e durabilidade. Quando devidamente limpa e seca, é uma opção higiênica para o manuseamento de alimentos. É crucial seguir as práticas de limpeza recomendadas para utensílios de madeira em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizada para todos os tipos de alimentos?

Sim, esta pinça é versátil e pode ser usada para uma ampla variedade de alimentos, desde produtos de padaria e pastelaria a saladas, massas e carnes. A sua natureza suave é ideal para evitar danos em alimentos delicados.

Qual a vantagem de uma pinça de 40 cm?

O comprimento de 40 cm oferece uma maior distância de segurança ao manusear alimentos em grelhadores, fornos ou panelas grandes, protegendo o utilizador do calor e salpicos. Facilita também o alcance em recipientes fundos ou áreas de difícil acesso.