

# 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

## Bico de Pasteleiro Saint Honoré em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB252300 | Modelo: | 252300        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922439663 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | IBILI         |
| Modelo | 252300        |
| EAN    | 8411922439663 |

### Descricao Resumida

Bico de pasteleiro Saint Honoré em aço inoxidável, ideal para decorações precisas e elegantes em pastelaria e confeitaria profissional.

### Descricao Completa

Este bico de pasteleiro Saint Honoré, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a criação de decorações precisas e elegantes em produtos de pastelaria e confeitaria, garantindo resultados profissionais e consistentes.

### Características Técnicas

|          |                |
|----------|----------------|
| Material | Aço Inoxidável |
|----------|----------------|

### Aplicações Profissionais

Este bico é indispensável em pastelarias, padarias com secção de confeitaria, restaurantes que servem sobremesas elaboradas, e serviços de catering para eventos. É ideal para criar bordas decorativas, flores e outros detalhes finos em bolos, tartes, éclairs e outros doces, elevando a apresentação de qualquer ementa.

### Bico Saint Honoré — Principais Vantagens

- Permite decorações de pastelaria com elevada precisão e acabamento profissional.
- Fabricado em aço inoxidável, oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Versátil para trabalhar com diversos tipos de cremes, chantilly, ganaches e massas.
- Contribui para uma apresentação visualmente apelativa dos produtos de confeitaria.

### Como se limpa este bico de pasteleiro?

O bico de pasteleiro em aço inoxidável pode ser lavado manualmente com água quente e detergente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene completa.

### Que tipo de preparações posso fazer com um bico Saint Honoré?

Este bico é ideal para criar decorações clássicas como o efeito Saint Honoré, bordas onduladas, conchas e outros padrões decorativos em sobremesas, bolos e doces.

### **É compatível com todos os sacos de pasteleiro?**

Sim, este bico é compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro descartáveis ou reutilizáveis disponíveis no mercado, bem como com adaptadores de bicos padrão.

### **Qual a durabilidade esperada de um bico em aço inoxidável?**

Um bico de pasteleiro em aço inoxidável, com uso e manutenção adequados, tem uma durabilidade excepcional, resistindo a anos de utilização intensiva em ambientes profissionais sem deformar ou corroer.

### **Este bico é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável confere-lhe a robustez necessária para suportar o ritmo e as exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias com elevado volume de produção.