

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: 23/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

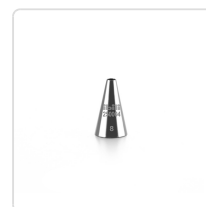


Bico de Pasteleiro Redondo 10 mm em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	IB250010	Modelo:	250010
Marca:	IBILI	EAN:	8411922091069

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	250010
EAN	8411922091069
Material	Inox

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro redondo de 10 mm em aço inoxidável 18/10, ideal para decorações precisas e enchimento em pastelaria profissional. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este bico de pasteleiro redondo de 10 mm é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para aplicações profissionais em pastelaria e padaria.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro da Abertura	10 mm
Tipo de Bico	Redondo

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteleiro é uma ferramenta essencial para profissionais em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, hotéis, catering e cantinas. É ideal para decorações precisas em bolos, cupcakes, biscoitos, para encher éclairs, profiteroles ou para criar elementos como merengues e suspiros.

Bico de Pasteleiro Redondo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa durabilidade.
- Elevada higiene e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- Permite decorações precisas e uniformes, melhorando a apresentação dos seus produtos.
- Versatilidade para diversas preparações, desde enchimentos a decorações finas.

Qual o material deste bico de pasteleiro?

Este bico é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade, resistente à corrosão e adequado para contacto alimentar.

Qual o diâmetro da abertura do bico?

O bico possui uma abertura redonda com um diâmetro de 10 mm, ideal para decorações de tamanho médio e enchimentos.

Este bico é adequado para uso profissional?

Sim, é projetado especificamente para uso intensivo em cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, onde a durabilidade e higiene são cruciais.

Como devo limpar o bico de pasteleiro?

Deve ser lavado com água morna e detergente neutro após cada utilização. Pode ser higienizado na máquina de lavar loiça para maior conveniência.

Para que tipo de preparações é este bico mais indicado?

É ideal para decorações que exigem um traço redondo e uniforme, como contornos, pontos, ou para encher massas com cremes e recheios.