

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



Pá de Madeira para Cozinha Profissional 17 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB683217	Modelo:	683217
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456974

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	683217

EAN	8411922456974
Material	Madeira

Descricao Resumida

Pá de madeira de faia com 17 cm, ideal para dosar e manusear ingredientes secos em cozinhas profissionais. Utensílio robusto e higiénico para uso diário.

Descricao Completa

O utensílio de cozinha em madeira de faia, com 17 cm de comprimento, é ideal para a preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção em madeira natural garante a não aderência a superfícies antiaderentes, sendo um complemento essencial para o *mise en place*.

utensílio cozinha madeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira de Faia
Comprimento	17 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com serviço contínuo, como snack-bares, tascas e pastelarias, onde a agilidade na preparação e serviço é crucial. O chef de cozinha de um restaurante tradicional português valoriza a sua utilização no manuseamento de ingredientes durante o *mise en place*, garantindo a integridade de panelas e frigideiras antiaderentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A madeira de faia confere durabilidade e um toque natural, protegendo os seus utensílios de cozinha de riscos, especialmente em superfícies antiaderentes. Com 17 cm de comprimento, oferece um

manuseamento confortável e preciso em tarefas de mistura e serviço. A quantidade mínima de encomenda de 6 unidades permite equipar eficazmente pequenas e médias cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste utensílio? A madeira de faia é adequada para uso profissional?

Sim, a madeira de faia é uma escolha comum e adequada para utensílios de cozinha profissional devido à sua dureza, durabilidade e por não riscar superfícies antiaderentes.

Qual o comprimento exato deste utensílio de cozinha?

O utensílio tem um comprimento de 17 cm, ideal para manuseamento e precisão em diversas tarefas de cozinha.

É possível encomendar uma unidade individual deste utensílio?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este utensílio é de 6 unidades, permitindo equipar de forma eficiente estabelecimentos de restauração.

Este tipo de utensílio é adequado para cozinhas de grande volume?

Embora seja ideal para snack-bares, pastelarias e restaurantes de menor dimensão, pode ser utilizado em cozinhas de maior volume para tarefas específicas de mise en place ou serviço delicado.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste utensílio de madeira?

Recomenda-se lavar à mão com água morna e sabão neutro, secando imediatamente após a lavagem. Evitar a imersão prolongada em água e o uso de máquinas de lavar loiça para preservar a durabilidade da madeira.