

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

Agulha para Rechear Carne e Peixe 19 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA61362	Modelo:	LA61362
Marca:	LACOR	EAN:	8414271613623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61362
EAN	8414271613623
Material	Inox

Descricao Resumida

Agulha de rechear profissional em aço inoxidável 18/10 com 19 cm. Permite inserir recheios em carnes e peixes para maior sabor e suculência. Lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta agulha de rechear profissional, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta essencial para chefs que procuram infundir sabor e suculência em carnes e peixes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Comprimento	19 cm
Funcionalidade	Abrir orifícios e inserir recheios em carne/peixe
Sistema de Fixação	Dupla superfície dentada
Lavagem	Apta para máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Esta agulha é uma ferramenta valiosa para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering que pretendam elevar o sabor de pratos de carne e peixe. É igualmente útil em hotéis e cantinas que preparam grandes volumes, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade na confeção.

Agulha de Rechear — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para uma durabilidade excecional em ambientes de cozinha profissional. O design pontiagudo e alongado facilita a abertura de orifícios e a inserção precisa de recheios. O sistema de fixação com dupla superfície dentada assegura que os ingredientes, como bacon, legumes ou queijos, permaneçam seguros durante o processo. Permite criar pratos mais complexos e saborosos, enriquecendo a ementa. A sua compatibilidade com máquinas de lavar louça otimiza a higiene e a eficiência na limpeza.

Qual o material de fabrico desta agulha de rechear?

Esta agulha é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que garante durabilidade, resistência à corrosão e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Posso lavar esta agulha na máquina de lavar louça?

Sim, a agulha de recheir é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar louça, facilitando a limpeza e manutenção diária na sua cozinha.

Que tipo de ingredientes posso usar para recheir com esta agulha?

Pode utilizar uma vasta gama de ingredientes, como tiras de bacon, legumes finos, frutas, queijos, ervas aromáticas e especiarias, para infundir sabor em carnes e peixes.

Como funciona o sistema de fixação dos ingredientes?

A agulha possui um sistema de fixação com dupla superfície dentada, que segura firmemente os ingredientes inseridos, evitando que se desloquem durante o processo de recheio.

Quais os principais benefícios de utilizar esta agulha na minha cozinha?

Os principais benefícios incluem a capacidade de criar pratos mais saborosos e suculentos, a versatilidade para usar diferentes recheios, a durabilidade do material e a facilidade de limpeza, otimizando a eficiência na confeção.