

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

Pipeta para Molho e Temperos para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA61416	Modelo:	LA61416
Marca:	LACOR	EAN:	8414271614163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA61416
EAN	8414271614163

Descricao Resumida

Ideal para injetar molhos e temperos em assados ou extrair líquidos para redução, garantindo precisão e sabor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pipeta para molho é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros profissionais, permitindo uma dosagem precisa de líquidos e temperos em diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Aproximadas	36,0 x 31,0 x 14,0 cm
Peso	128 g

Aplicações Profissionais

Esta pipeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas, hotéis e serviços de catering. É perfeita para chefs que necessitam de aplicar molhos e temperos com exatidão em assados, grelhados ou outras preparações que exijam controlo preciso de líquidos.

Pipeta para Molho — Principais Vantagens

- Permite injetar molhos e marinadas diretamente em carnes, aves ou peixes, garantindo uma impregnação uniforme do sabor.
- Facilita a extração de líquidos de cozedura para posterior redução ou preparação de molhos, otimizando o aproveitamento dos sucos.
- Contribui para a higiene na cozinha, evitando o contacto direto das mãos com os alimentos durante a aplicação de temperos.
- Ferramenta versátil para diversas tarefas, desde a rega de assados até à dosagem de óleos aromatizados.
- Construção robusta para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Para que serve uma pipeta de molho?

Uma pipeta de molho é utilizada para injetar líquidos como molhos, marinadas ou temperos em alimentos, especialmente carnes, e para extrair sucos de cozedura para redução ou preparação de outros molhos.

Quais as vantagens de usar esta pipeta?

As principais vantagens incluem a precisão na dosagem, a capacidade de infundir sabor profundamente nos alimentos e a facilidade de recolher líquidos para outras preparações, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e saborosa.

É adequada para que tipo de líquidos?

Esta pipeta é adequada para uma vasta gama de líquidos, incluindo molhos finos, marinadas, óleos aromatizados, caldos e sucos de carne, desde que não contenham partículas sólidas que possam obstruir o bico.

Como se limpa esta pipeta?

Para uma limpeza eficaz, desmonte a pipeta, se possível, e lave todas as peças com água morna e detergente. Utilize uma escova fina para limpar o interior do tubo e enxague bem antes de secar.

Pode ser usada para injetar temperos em carnes?

Sim, esta pipeta é ideal para injetar temperos líquidos, como marinadas ou caldos, diretamente em carnes, aves ou peixes, garantindo que o sabor penetre profundamente e de forma uniforme.