

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



Hotelequip.pt

Colher de Bar Encaracolada 28cm para Cocktails

Informacoes do Produto

SKU:	LA62352	Modelo:	LA62352
Marca:	LACOR	EAN:	8414271623523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62352
EAN	8414271623523

Descricao Resumida

Colher de bar encaracolada de 28cm para cocktails. Ideal para mistura precisa e homogênea de bebidas em ambientes profissionais. Design robusto para durabilidade.

Descricao Completa

Para uma mistura precisa e homogênea de bebidas, esta colher de bar encaracolada de 28cm é um utensílio indispensável em qualquer balcão profissional. O seu design facilita a agitação controlada, otimizando a confecção de cocktails clássicos e de autor.

colher de bar encaracolada — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	280 x 40 x 20 mm
Peso	60 g

Aplicações Profissionais

Essencial para bares de hotéis que necessitam de consistência na ementa de cocktails, ou para o gerente de bar de um restaurante que ambiciona otimizar a mise en place para o rush do jantar. É também ideal para esplanadas e pubs com serviço de bebidas de alta rotação, garantindo rapidez e qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A colher de bar encaracolada de 28cm é valorizada pela sua capacidade de agitar eficazmente ingredientes, sem diluir excessivamente as bebidas. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-a uma ferramenta fiável para o bartender profissional que procura precisão e consistência no seu trabalho diário.

Perguntas Frequentes

Como deve ser feita a limpeza e manutenção desta colher de bar?

A colher de bar deve ser lavada manualmente com água morna e detergente neutro após cada utilização para remover resíduos de bebidas. Para manter o seu brilho e higiene, seque-a imediatamente para evitar manchas e acumulação de calcário.

Qual a vantagem do comprimento de 28 cm para uma colher de bar?

O comprimento de 28 cm é ideal para alcançar o fundo de copos altos e jarras de mistura, permitindo uma agitação eficiente e completa dos ingredientes. Garante que todas as camadas da bebida sejam bem incorporadas, essencial para cocktails equilibrados.

Para que tipo de bebidas é mais adequada esta colher encaracolada?

Esta colher é particularmente eficaz para a preparação de cocktails que requerem mistura suave e controlo de diluição, como Old Fashioneds, Negronis ou Manhattans. O seu design encaracolado facilita a rotação suave do gelo e dos líquidos.

O design encaracolado da colher tem alguma função específica?

Sim, o design em espiral ou encaracolado permite que o bartender rode a colher suavemente entre os dedos, misturando a bebida com precisão e minimizando a introdução de ar. Isto é crucial para obter a textura e temperatura ideais em muitos cocktails.

Esta colher é resistente para uso contínuo em ambientes profissionais?

Embora o material exato não seja especificado nos dados fornecidos, o design e o peso de 60g sugerem uma construção concebida para resistir ao uso frequente num ambiente de bar profissional. É um utensílio básico mas robusto.