

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.



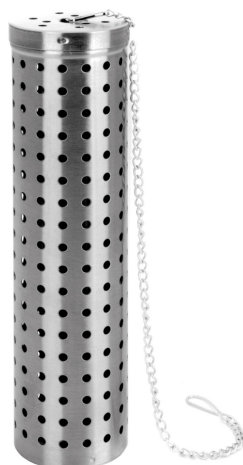
Acesso rapido
ao produto

Coze Especiarias em Inox 18/10 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62958	Modelo:	LA62958
Marca:	LACOR	EAN:	8414271629587

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62958
EAN	8414271629587
Material	Inox

Descricao Resumida

Coze especiarias em aço inoxidável 18/10, ideal para infusões e aromatização de caldos e molhos em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este coze especiarias em aço inoxidável 18/10 é uma ferramenta indispensável para a infusão de aromas em caldos, molhos e sopas, garantindo a extração máxima de sabor sem resíduos indesejados. Com dimensões compactas, é prático para qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Coze Especiarias / Infusor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	20,0 cm
Largura	8,0 cm
Altura	4,0 cm
Peso	90 g

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas, hotéis e pastelarias com confeção que necessitem de aromatizar líquidos de forma controlada e higiénica. Perfeito para caldos, sopas, molhos, chás e infusões diversas, desde hamburgarias a serviços de catering.

Coze Especiarias — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Permite a infusão controlada de especiarias, ervas e outros aromatizantes.
- Evita a presença de resíduos sólidos nas preparações, garantindo uma textura e apresentação perfeitas.
- Fácil de limpar e resistente à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.
- Design compacto que facilita o armazenamento e a utilização em diferentes recipientes.