

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

Bicos de Silicone para Decoração Culinária Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA64457	Modelo:	LA64457
Marca:	LACOR	EAN:	8414271644573

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA64457
EAN	8414271644573
Material	Silicone

Descricao Resumida

Bicos de silicone flexíveis para decoração precisa em pastelaria e cozinha salgada. Ideais para aplicar cremes, molhos e vinagretes com controlo e higiene.

Descricao Completa

Estes bicos de silicone são ferramentas essenciais para a decoração precisa e higiénica em qualquer cozinha profissional, permitindo acabamentos detalhados em pratos doces e salgados. A sua flexibilidade e resistência garantem um manuseamento confortável e resultados consistentes.

Características Técnicas

Dimensões Aproximadas	6,0 x 6,0 x 18,0 cm
Peso	110 g

Aplicações Profissionais

Ideais para chefs de pastelaria em hotéis e restaurantes, estes bicos de silicone são igualmente úteis em cozinhas de catering para a finalização de entradas e pratos principais. São perfeitos para decorar bolos, cupcakes, sobremesas, mas também para aplicar molhos, cremes, azeites aromatizados e vinagretes com precisão em pratos salgados, desde hamburgarias a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.

Bicos de Silicone para Decoração — Principais Vantagens

- Precisão e Controlo:** Permitem um controlo excecional para decorações finas e detalhadas.
- Versatilidade Culinária:** Adequados para uma vasta gama de consistências, de cremes a molhos líquidos, em aplicações doces e salgadas.
- Higiene e Durabilidade:** Fabricados em silicone de alta qualidade, são fáceis de limpar e resistentes ao uso intensivo.
- Conforto no Manuseamento:** A flexibilidade do material proporciona uma experiência de utilização ergonómica e eficaz.
- Resultados Profissionais:** Contribuem para uma apresentação impecável dos pratos, elevando a experiência do cliente.

Qual é a principal vantagem do silicone para bicos de decoração?

O silicone oferece flexibilidade, durabilidade e é antiaderente, facilitando a limpeza e garantindo que o produto deslize suavemente sem aderir ao bico. É também resistente a altas e baixas temperaturas.

Estes bicos podem ser utilizados com sacos de pasteleiro reutilizáveis?

Sim, estes bicos de silicone são compatíveis com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis, permitindo uma integração fácil no seu equipamento de cozinha existente.

Como se realiza a limpeza e manutenção destes bicos?

A limpeza é simples. Podem ser lavados à mão com água morna e detergente ou colocados na máquina de lavar loiça, devido à resistência do material de silicone.

São adequados para decorações tanto doces como salgadas?

Absolutamente. A versatilidade do silicone e a sua facilidade de limpeza tornam-nos ideais para aplicar cremes, coberturas, molhos, purés e vinagretes, tanto em pastelaria como em pratos salgados.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Fabricados para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais, estes bicos de silicone são altamente duráveis, mantendo a sua forma e funcionalidade mesmo após inúmeras utilizações e lavagens.