

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Perfurada Madeira para Cozinha Profissional 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA68178	Modelo:	LA68178
Marca:	LACOR	EAN:	8414271681783

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68178
EAN	8414271681783
Material	Madeira

Descricao Resumida

Espátula perfurada em madeira de faia natural, ideal para cozinhas profissionais. Protege superfícies antiaderentes e resiste a altas temperaturas, garantindo durabilidade e manuseamento fácil.

Descricao Completa

Manuseie os alimentos com precisão e segurança usando esta espátula perfurada em madeira de faia natural. Ideal para o rush de serviço em cozinhas profissionais, a sua construção em madeira não risca superfícies antiaderentes e preserva os sabores originais dos ingredientes.

espátula perfurada madeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira de Faia Natural
Medidas (C x L x A)	300 x 70 x 20 mm
Peso	75 g
Acabamento	Óleos Naturais

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou pastelarias que necessitam de utensílios fiáveis para o dia a dia. A sua construção em madeira de faia, acabada com óleos naturais, é perfeita para o manuseamento de alimentos delicados sem alterar o seu sabor.

Porquê Escolher Este Equipamento

A espátula perfurada Lacor oferece resistência superior a altas temperaturas, garantindo durabilidade mesmo em uso contínuo. O seu design ergonómico com um cabo de fácil aderência assegura um manuseamento confortável e seguro, sendo também amiga das suas panelas antiaderentes.

Perguntas Frequentes

Esta espátula é segura para panelas antiaderentes?

Sim, a madeira de faia natural desta espátula é suave e não risca ou danifica superfícies antiaderentes.

Qual a principal vantagem de usar madeira de faia?

A madeira de faia natural é resistente a altas temperaturas, não retém odores e sabores, e é menos condutora de calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável.

Como devo limpar e manter esta espátula?

Recomenda-se lavar à mão com água morna e sabão neutro, secando imediatamente após a lavagem para preservar a madeira. Evitar a máquina de lavar loiça.

Qual a utilidade das perfurações nesta espátula?

As perfurações permitem que o excesso de líquidos ou gordura esorra durante a confeção ou o serviço, sendo útil para virar alimentos em molhos ou para retirar produtos de fritura.

Este utensílio é adequado para uso em roulotes ou food trucks?

Sim, a sua durabilidade e o preço acessível tornam esta espátula uma excelente opção para cozinhas profissionais de menor dimensão, como as encontradas em roulotes e food trucks.