

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

Conjunto de 6 Bicos de Pasteleiro Estrela em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	LA68997	Modelo:	LA68997
Marca:	LACOR	EAN:	8414271689970

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68997
EAN	8414271689970
Material	Inox

Descricao Resumida

Crie decorações profissionais com este conjunto de 6 bicos estrela em aço inoxidável 18/10. Resistência superior e adaptáveis a mangas de pasteleiro.

Descricao Completa

Obtenha acabamentos de excelência em pastelaria com este conjunto de 6 bicos decoradores estrela. Concebidos em aço inoxidável 18/10, estes acessórios são ideais para Chefs que procuram precisão e resistência no dia a dia da confeitão.

Bicos de Pasteleiro Estrela — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões Aproximadas (CxPxAl)	10,0 x 10,0 x 10,0 cm
Peso Total do Conjunto	45 g
Quantidade	6 unidades

Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que exige perfeição na decoração de bolos, tartes e semifrios, ou para a brigada de cozinha de um hotel que prepara centenas de sobremesas diariamente, estes bicos estrela oferecem a versatilidade necessária. São também uma solução prática e higiénica para padarias com secção de confeitaria e food trucks especializados em doçaria, permitindo uma finalização rápida e de alto impacto visual.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade é assegurada pelo fabrico em aço inoxidável 18/10, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, a ácidos alimentares e sais, essencial em ambientes de cozinha profissional. A adaptabilidade destes bicos a diversas mangas de pasteleiro e a variedade de formas estrela disponíveis garantem a liberdade criativa para inúmeras decorações, desde rosetas a contornos elaborados, mantendo sempre a higiene e facilidade de limpeza.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene dos bicos de pasteleiro?

Os bicos em aço inoxidável 18/10 são fáceis de limpar manualmente com água morna e detergente neutro, ou podem ser lavados em máquina de lava-loiça profissional. É crucial secá-los completamente após a lavagem para evitar a acumulação de resíduos e garantir a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP.

Estes bicos são compatíveis com todos os tipos de mangas de pasteleiro?

Sim, este conjunto de bicos estrela foi concebido para ser universalmente adaptável à maioria das mangas de pasteleiro profissionais disponíveis no mercado, sejam de silicone, algodão ou descartáveis. A sua forma padrão facilita a inserção e fixação, garantindo um manuseamento estável.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nestes bicos?

O aço inoxidável 18/10 oferece uma resistência superior à corrosão e à ação de ácidos e sais presentes nos alimentos, o que prolonga significativamente a vida útil dos bicos. Além disso, é um material higiénico e não reativo, ideal para o contacto com alimentos, evitando alterações de sabor ou odor.

É possível utilizar este conjunto para decorações em pratos salgados?

Absolutamente. Embora sejam amplamente usados em pastelaria, estes bicos estrela são perfeitos para decorações em pratos salgados, como purés, mousses salgadas ou patés, conferindo um toque profissional à apresentação. A versatilidade do aço inoxidável permite a sua utilização com diferentes tipos de preparações culinárias.

Qual a dimensão aproximada de cada bico neste conjunto?

As dimensões indicadas referem-se ao conjunto na sua embalagem, sendo de 10,0 x 10,0 x 10,0 cm. Os bicos individuais possuem um tamanho compacto e standard para encaixe em mangas de pasteleiro, variando ligeiramente em diâmetro na abertura da estrela para diferentes efeitos decorativos.

?