

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 Perfurada Nylon para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA98808	Modelo:	LA98808
Marca:	LACOR	EAN:	8414271988080

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA98808
EAN	8414271988080

Descricao Resumida

Colher perfurada em nylon, ideal para manusear e escorrer alimentos em cozinhas profissionais. Leve, resistente e fácil de limpar para uso diário intenso.

Descricao Completa

Esta colher perfurada em nylon é ideal para servir alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de utensílios práticos e duradouros. Com um design ergonómico e material resistente, facilita a tarefa de retirar alimentos de líquidos, garantindo eficiência no serviço contínuo.

Colher Perfurada Nylon — Características Técnicas

Dimensões Aproximadas	475 x 350 x 600 mm
Peso	66 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses e pastelarias que necessitam de remover alimentos de líquidos, como vegetais de água a ferver ou pastéis de nata de calda. Adequada para o gestor de snack-bar em operações de fritura ou para o profissional de catering em eventos que exijam utensílios leves e fáceis de manusear durante o serviço.

Colher Perfurada de Nylon — Principais Vantagens

O nylon de alta qualidade confere a esta colher uma resistência superior ao calor e a produtos químicos comuns em cozinhas profissionais, assegurando uma longa vida útil. O seu design perfurado permite uma drenagem eficiente de líquidos, agilizando o processo de confeção e empratamento, crucial em momentos de grande movimento.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta colher perfurada?

As dimensões aproximadas desta colher são 475 mm de comprimento, 350 mm de largura e 600 mm de altura.

De que material é feita esta colher?

A colher é fabricada em nylon, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência ao calor, ideal para uso em cozinhas profissionais.

Qual o peso do utensílio?

O peso deste utensílio é de apenas 66 gramas, o que o torna muito leve e confortável de manusear durante longos períodos de trabalho.

Este utensílio é adequado para contacto com alimentos quentes?

Sim, o nylon utilizado é resistente a temperaturas elevadas, sendo seguro para o manuseamento de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Para que tipo de estabelecimentos esta colher é mais indicada?

É especialmente indicada para restaurantes tradicionais, pastelarias, snack-bares, roulotes e qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio leve, prático e duradouro para manusear alimentos em líquidos.