

# 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: 02/07/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Pó para defumar, Conhaque

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE199268	<b>Modelo:</b>	HE199268
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369199268

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE199268

EAN

8711369199268

### Descricao Resumida

O pó de madeira para defumar é um produto recomendado para utilização a baixas temperaturas – perfeito para fumar queijo e peixe. Feito de madeira de carvalho natural.

Para defumar a frio

Proporciona um aroma único

Madeira natural

Para utilização com defumadores de alimentos ou com a pistola defumadora de alimentos

Perfeito para defumar queijo e peixe

Conhaque

Peso Líq.: 0,45 Kg.

### Descricao Completa

Destina-se a ser utilizado em estabelecimentos de catering profissionais.

Perfeito para fumar frio todos os tipos de pratos e até bebidas, proporciona um aroma fumado único.

O pó é feito de madeira natural ou de barris das melhores adegas europeias e americanas.

Para fumar a frio com uma pistola de fumo ou gerador de fumo.

O pó é feito de:

- barris de vinho, whisky ou de conhaque.

– madeira de carvalho, faia, oliveira, citrinos, amêndoa ou pêssego.

Tamanho: 0,1 - 1 mm.