

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lascas de Fumo Pequenas Conhaque 0.7kg para Defumação

Informacoes do Produto

SKU:	HE199350	Modelo:	HE199350
Marca:	HENDI	EAN:	8711369199350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE199350

Descrição Resumida

Lascas de fumo de conhaque, com 0.7kg e granulometria de 1-4mm, para defumação profissional. Conferem um aroma único e sofisticado a carnes, peixes e vegetais.

Descrição Completa

Lascas de fumo de conhaque, com granulometria de 1 a 4 mm, para adicionar um aroma fumado distinto a alimentos em cozinhas profissionais. Provenientes de barris de conhaque, conferem um perfil de sabor único.

lascas de fumo conhaque — lascas de fumo — Lascas Fumo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Granulometria	1 - 4 mm
Origem da Madeira	Barris de conhaque
Peso Líquido	0.7 kg
Aplicação	Defumação direta ou em tabuleiro/tubo

Lascas Fumo — Aplicações Profissionais

Estas lascas de fumo são adequadas para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que procuram realçar pratos de carne ou peixe, a churrasqueiras, hamburgarias e food trucks que desejam oferecer um toque fumado distinto. Também são ideais para serviços de catering e hotelaria que pretendem inovar nas suas ementas com sabores intensos e diferenciados.

Lascas Fumo — Principais Vantagens

- Conferem um aroma fumado de conhaque único e sofisticado aos alimentos.
- Produzidas a partir de madeira natural de barris de conhaque, sem aditivos.

- Versatilidade na aplicação: podem ser usadas diretamente sobre o carvão, em tabuleiros ou tubos de defumação.
- Ideal para carnes vermelhas, aves, peixes e vegetais, elevando o perfil de sabor.

Qual a granulometria destas lascas de fumo?

As lascas de fumo de conhaque possuem uma granulometria fina, entre 1 e 4 mm, ideal para uma combustão controlada e liberação gradual do aroma.

Posso usar estas lascas em qualquer tipo de grelhador?

Sim, estas lascas são versáteis e podem ser utilizadas em diversos tipos de grelhadores, seja diretamente sobre o carvão, em caixas de defumação ou tubos específicos para o efeito.

Que tipo de alimentos beneficiam mais do aroma de conhaque?

O aroma de conhaque é particularmente adequado para carnes vermelhas, aves de caça, peixes gordos como o salmão, e até mesmo alguns vegetais ou queijos, conferindo um toque sofisticado.

As lascas contêm aditivos ou químicos?

Não, estas lascas são feitas exclusivamente de madeira natural proveniente de barris de conhaque, sem qualquer adição de químicos, garantindo um fumo puro e seguro para os alimentos.

Qual a quantidade de lascas recomendada para defumar?

A quantidade ideal varia conforme o equipamento e a intensidade de fumo desejada. Recomenda-se começar com uma pequena porção e ajustar conforme a experiência para evitar um sabor excessivamente intenso.