

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça de Cozinha com Ponta Reta - 145mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE680162	Modelo:	HE680162
Marca:	HENDI	EAN:	8711369680162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE680162
EAN	8711369680162

Descricao Resumida

Pinça de cozinha de 145mm com ponta reta, essencial para manuseamento preciso e empratamento delicado em ambientes profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a máxima precisão, esta pinça de 145mm com ponta reta é um utensílio indispensável em qualquer área de preparação ou finalização de pratos. Facilita o manuseamento de ingredientes delicados e o empratamento detalhado, garantindo um controlo superior e higiene em cada toque.

pinça culinária — Pinça de cozinha reta — pinça reta 145mm — Pinça com Ponta Reta — pinça de cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	145mm
Peso Líquido	0,024kg

Aplicações Profissionais

Esta pinça é um elemento fundamental para o Chef Executivo que procura perfeição no empratamento de pratos gourmet em restaurantes de alta cozinha, ou para o pasteleiro que necessita de manusear decorações delicadas em pastelarias de autor. Igualmente útil para o profissional de catering na montagem de buffets e para o cozinheiro de um snack-bar que precise de precisão na finalização de sanduíches complexas ou tapas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta pinça distingue-se pela sua ponta reta e comprimento de 145mm, fatores críticos para assegurar um manuseamento fino e controlo absoluto. A sua construção simples mas eficaz foca-se na funcionalidade, otimizando a velocidade e a higiene em processos que exigem pormenor, desde a manipulação de ervas aromáticas a pequenos componentes de uma sobremesa.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tarefas é esta pinça mais indicada?

Esta pinça é ideal para tarefas que exigem precisão, como empratamento delicado, decoração de pratos, manuseamento de guarnições finas ou a disposição meticulosa de pequenos ingredientes em qualquer cozinha profissional. ?

Qual a vantagem de uma pinça com ponta reta?

A ponta reta confere um controlo superior e uma maior área de contacto em comparação com pontas curvas ou angulares, facilitando a pega firme e exata de itens planos ou pequenos, cruciais para a consistência na apresentação.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção da pinça?

Para garantir a higiene e longevidade, a pinça deve ser lavada à mão com detergente suave e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas e assegurar a conformidade com as normas HACCP.

O comprimento de 145mm é adequado para todas as aplicações?

O comprimento de 145mm é ideal para trabalhos de precisão em áreas mais próximas ao profissional, como empratamento e decoração. Para tarefas que exijam maior distância ou profundidade em panelas, pode ser preferível uma pinça mais longa.

É um utensílio resistente e durável para uso intensivo?

Como acessório profissional de cozinha, esta pinça é concebida para resistir ao uso contínuo em ambientes exigentes. A sua construção simples contribui para a durabilidade, minimizando pontos de falha e garantindo um desempenho consistente ao longo do tempo.