

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tábua de Servir Retangular Madeira Oliveira 350x120mm com Pega

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE505243	<b>Modelo:</b>	HE505243
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369505243

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE505243
<b>EAN</b>	8711369505243

## Descricao Resumida

Tábua de servir retangular em madeira de oliveira, 350x120x18mm, ideal para apresentação de queijos e enchidos. Com pega para manuseamento fácil e seguro.

## Descricao Completa

Esta tábua de servir retangular, fabricada em madeira de oliveira, oferece uma superfície robusta e higiénica para a apresentação de alimentos, com dimensões de 350x120x18mm e pega integrada para manuseamento seguro.

### Tábua de servir madeira oliveira — tábua de servir — Características Técnicas

<b>Material</b>	Madeira de oliveira
<b>Formato</b>	Retangular
<b>Comprimento</b>	350 mm
<b>Largura</b>	120 mm
<b>Altura</b>	18 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,684 kg
<b>Característica</b>	Com pega

### Aplicações Profissionais

Esta tábua de servir é ideal para a apresentação de queijos, enchidos, tapas, petiscos ou sobremesas em diversos ambientes profissionais. É uma peça versátil para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, hotéis que oferecem pequenos-almoços ou buffets, e serviços de catering que procuram uma apresentação rústica e elegante.

### Tábua de Servir — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** A madeira de oliveira é conhecida pela sua densidade e resistência, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **\*\*Estética Única:\*\*** Cada tábua apresenta padrões de grão e tonalidades singulares, conferindo um toque rústico e exclusivo à apresentação dos pratos.

- **\*\*Manuseamento Confortável:\*\*** Equipada com uma pega ergonómica, facilita o transporte e a movimentação da tábua, mesmo quando carregada.
- **\*\*Versatilidade na Apresentação:\*\*** Perfeita para realçar a beleza natural dos alimentos, desde queijos e enchidos a pães artesanais e frutas.
- **\*\*Higiene Natural:\*\*** A madeira de oliveira possui propriedades antibacterianas naturais, contribuindo para a segurança alimentar.

### **Como devo limpar e manter a tábua de madeira de oliveira?**

Para limpar, utilize água morna e um detergente suave, esfregando com uma esponja. Enxague bem e seque imediatamente com um pano. Para manter a madeira hidratada e prolongar a sua vida útil, aplique regularmente óleo alimentar (como azeite ou óleo mineral) com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça.

### **Esta tábua pode ser utilizada para corte?**

Embora a madeira de oliveira seja resistente, esta tábua é primariamente concebida para servir e apresentar alimentos. O uso frequente para corte pode danificar a superfície e a sua estética. Para corte intensivo, recomendamos tábuas de corte específicas.

### **A tábua é adequada para servir alimentos quentes?**

Sim, a madeira de oliveira é resistente ao calor moderado, tornando-a adequada para servir alimentos ligeiramente quentes. No entanto, evite colocar panelas ou travessas diretamente do forno ou do fogão para prevenir danos ou marcas na madeira.

### **Quais as vantagens da madeira de oliveira para uma tábua de servir?**

A madeira de oliveira é valorizada pela sua densidade e dureza, o que a torna muito durável e resistente a riscos. Possui um grão naturalmente belo e único, além de ser higiénica devido às suas propriedades antibacterianas. É uma escolha sustentável e confere um toque de elegância rústica à apresentação.

### **As dimensões da tábua são sempre exatas?**

Devido à natureza artesanal e ao facto de ser um produto de madeira natural, as dimensões podem apresentar ligeiras variações em relação às especificações indicadas. Cada peça é única, o que contribui para o seu charme e autenticidade.