

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Caçarola Ferro Fundido Esmaltado 3,7L Vermelha 317x240x105mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE626832	<b>Modelo:</b>	HE626832
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369626832

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE626832
<b>EAN</b>	8711369626832

## Descricao Resumida

Caçarola de ferro fundido esmaltado de 3,7L, ideal para confeção lenta e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Retém humidade e calor.

## Descricao Completa

Esta caçarola de ferro fundido esmaltado de 3,7 litros, com dimensões de 317x240x105mm, é ideal para confeção lenta e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, assegura uma distribuição térmica eficiente para resultados consistentes.

### Caçarola Ferro Fundido Esmaltado — Características Técnicas

<b>Material</b>	Ferro fundido esmaltado
<b>Cor Exterior</b>	Vermelho
<b>Capacidade</b>	3,7 L
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	317x240x105 mm
<b>Diâmetro</b>	230 mm
<b>Compatibilidade Fontes de Calor</b>	Todas (incluindo indução)
<b>Lavagem</b>	Não adequado para máquina de lavar loiça
<b>Característica da Tampa</b>	Saliências para retenção de humidade

### Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil para cozinhas profissionais, adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cantinas e hotéis que procuram preparar estufados, guisados

e assados com cozedura lenta e uniforme. Ideal para pratos de tacho, como feijoadas, cozidos e arroz, mantendo a temperatura para serviço em buffets ou diretamente à mesa em estabelecimentos de catering ou restaurantes de bairro.

## Caçarola Ferro Fundido — Principais Vantagens

A caçarola de ferro fundido oferece aquecimento uniforme desde a base até ao topo, otimizando a confeção de pratos que exigem calor estável. A sua capacidade de retenção de calor resulta numa maior eficiência energética, mantendo os alimentos quentes por mais tempo. A tampa, com o seu design especial, garante que a humidade e os aromas permaneçam no interior, enquanto o revestimento esmaltado minimiza a aderência e facilita a limpeza. É um utensílio multifuncional, excelente para estufar, cozinhar, fritar e assar no forno, além de ser uma peça elegante para servir diretamente à mesa.

### Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola de ferro fundido é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

### Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 3,7 litros, sendo ideal para a preparação de pratos para um número considerável de porções em ambientes profissionais.

### Como devo limpar esta caçarola para garantir a sua durabilidade?

Não é adequado para máquina de lavar loiça. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, secando-a completamente após cada utilização para preservar o esmalte.

### O revestimento esmaltado ajuda a evitar que os alimentos colem?

Sim, o revestimento de esmalte preto no interior foi concebido para reduzir a aderência dos alimentos, facilitando tanto a confeção como a limpeza posterior.

### Posso usar esta caçarola para servir diretamente na mesa?

Sim, o seu design elegante com gradiente vermelho e a capacidade de manter os alimentos quentes por mais tempo tornam-na excelente para servir diretamente à mesa em ?

**restaurantes ou buffets.**