

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



Caçarola Inox Fundo Triplo 1L Ø14cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE830048	Modelo:	HE830048
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830048
EAN	8711369830048

Descricao Resumida

Caçarola profissional 1L Ø14cm em inox com fundo triplo. Cabo isolante, ideal para cozinhas de alta exigência e fogões de indução.

Descricao Completa

Eleve a sua experiência culinária com esta caçarola profissional de 1L, concebida para durabilidade e performance excepcionais em cozinhas de alta exigência. O seu cabo ergonómico em aço inoxidável, com design oco, permanece frio ao toque, garantindo segurança e conforto durante o uso prolongado, mesmo nos momentos de maior pressão.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

O fundo espesso em sanduíche de aço inoxidável e alumínio assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para cozinhar com precisão e evitar pontos de sobreaquecimento. Esta construção avançada torna-a perfeita para todas as superfícies de cocção, incluindo indução, graças à sua base magnética. A resistência a ácidos e a facilidade de limpeza simplificam a manutenção, mesmo após um serviço intenso.

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma aliada indispensável para chefs e cozinheiros profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua construção robusta e o design pensado para a eficiência tornam-na ideal para a preparação de molhos, a confeção de guarnições e a redução de líquidos em qualquer cozinha profissional. A sua capacidade de 1 litro é perfeita para porções individuais ou para a finalização de pratos durante o serviço contínuo.

Características Técnicas

Diâmetro	140 mm
Altura	70 mm
Capacidade	1 Litro
Material	Aço Inoxidável com fundo triplo (Inox/Alumínio/Inox)

Cabo	Aço Inoxidável oco, de fixação sólida e isolante térmico
Compatibilidade com Fogões	Todos os tipos, incluindo indução
Dimensões Totais Aprox.	320x150x70mm (Cabo incluído)
Peso Líquido	0.46 kg

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é adequada para indução?

Sim, o fundo triplo com camada externa de aço inoxidável magnético torna esta caçarola totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.

Como devo limpar esta caçarola após o uso?

Recomenda-se a limpeza manual com uma esponja macia e detergente neutro. O aço inoxidável é resistente a ácidos e à corrosão, facilitando a remoção de resíduos alimentares. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual a dimensão ideal desta caçarola para um restaurante?

Com 1 litro de capacidade e 14cm de diâmetro, esta caçarola é ideal para preparar molhos, reduções ou guarnições em porções controladas, complementando outras panelas de maior dimensão durante o serviço.

O cabo da caçarola aquece durante o uso?

Não, o cabo em aço inoxidável oco foi concebido com um sistema de fixação inteligente que minimiza a transferência de calor. Isto permite um manuseamento seguro mesmo quando a caçarola está quente.

Que tipo de alimentos são mais adequados para esta caçarola?

É perfeita para confeccionar molhos delicados, reduzir caldos, cozinhar pequenas porções de vegetais ou aquecer ingredientes. A sua construção garante um controlo preciso da temperatura, essencial para preparações que exigem atenção.