

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Conjunto de Utensílios para Decoração de Fruta, 6 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE856291	Modelo:	HE856291
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856291

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856291
EAN	8711369856291

Descricao Resumida

Conjunto profissional de 6 utensílios para decoração de fruta e vegetais, ideal para chefs que procuram precisão e criatividade na apresentação de pratos.

Descricao Completa

Este conjunto de 6 utensílios foi concebido para profissionais que procuram precisão e criatividade na decoração de frutas e vegetais, essencial para apresentações de pratos sofisticadas.

conjunto utensílios decoração — Características Técnicas

Número de Peças	6
Conteúdo do Conjunto	Cortador de fruta em bolas (duas pontas), Faca para descaroçar frutos (Ø20mm), Faca de decoração, Cortador de fruta em bolas (serrilhado), Ralador de citrinos, Faca com ranhura
Cor	Preto
Dimensões (CxLxA)	280x100x50mm
Peso Líquido	0,32kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a apresentação e o detalhe. Ideal para chefs em hotéis, restaurantes de cozinha de autor, pastelarias que criam decorações com fruta fresca, empresas de catering para eventos e bares de cocktails que preparam guarnições elaboradas. Permite criar decorações consistentes e apelativas para sobremesas, pratos principais e bebidas.

Conjunto de Utensílios para Decoração — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Inclui 6 ferramentas essenciais para diversas técnicas de decoração de frutas e vegetais.
- **Precisão:** Cada utensílio é projetado para cortes limpos e formas exatas, melhorando a estética dos pratos.
- **Eficiência:** Facilita a preparação rápida e uniforme de elementos decorativos.
- **Apresentação Aprimorada:** Permite elevar o nível visual das suas criações culinárias, impressionando os clientes.
- **Durabilidade:** Construído para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Quais são os utensílios incluídos neste conjunto?

O conjunto inclui um cortador de fruta em bolas com duas pontas, uma faca para descaroçar frutos (Ø20mm), uma faca de decoração, um cortador de fruta em bolas serrilhado, um ralador de citrinos e uma faca com ranhura.

Este conjunto é adequado para uso em cozinhas de alta produção?

Sim, este conjunto foi desenhado para a exigência de cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e precisão para uso contínuo em ambientes de alta produção, como hotéis e catering.

Como devo limpar e manter os utensílios?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização para preservar o fio das lâminas e a integridade dos materiais. Secar imediatamente para evitar manchas.

Posso usar estes utensílios para vegetais, além de frutas?

Sim, as ferramentas são versáteis e podem ser utilizadas para decorar uma variedade de vegetais, como pepinos, cenouras ou rabanetes, permitindo criar guarnições e elementos decorativos para saladas e pratos.

?

Qual a importância da cor preta nos cabos?

A cor preta nos cabos oferece uma estética profissional e discreta, comum em utensílios de cozinha de alta qualidade. Além disso, ajuda a disfarçar manchas e a manter uma aparência limpa durante o uso intenso.