

# 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



## Pinça de Cozinha Profissional Aço Inox Cabeça Redonda 305mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE680193	<b>Modelo:</b>	HE680193
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369680193

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE680193
<b>EAN</b>	8711369680193

### Descricao Resumida

Pinça de cozinha em aço inoxidável com 305mm e cabeça redonda, ideal para precisão na decoração e manuseamento de alimentos, lavável na máquina.

## Descricao Completa

Para um empratamento preciso e manuseamento delicado de alimentos, esta pinça de cozinha em aço inoxidável de 305mm é essencial. Com cabeça redonda, assegura a higiene e resistência necessárias para a rotina diária de cozinhas profissionais, facilitando a apresentação de pratos com rigor.

**Pinça Aço Inox Cabeça Redonda — Pinça de cozinha redonda — pinça cozinha aço inoxidável — pinça cozinha — Pinça de cozinha profissional — Características Técnicas**

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Comprimento</b>	305 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.09 kg
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que exige perfeição no empratamento, esta pinça é ideal na disposição de guarnições delicadas em restaurantes de autor ou pastelarias. É igualmente indispensável em snack-bares e hamburgarias, onde facilita o manuseamento higiénico de toppings e ingredientes redondos, otimizando a rapidez do serviço e a apresentação em ementas diárias.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Esta pinça destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade prolongada, essencial para o uso intensivo profissional. A sua cabeça redonda é um diferencial chave para o manuseamento de produtos específicos, permitindo uma decoração de pratos mais criativa e precisa. Adicionalmente, a compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma higiene impecável e uma manutenção

eficiente, crucial para as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem de uma pinça com cabeça redonda em comparação com as de ponta reta?**

A cabeça redonda desta pinça é especialmente concebida para agarrar e posicionar produtos de formato cilíndrico ou esférico, como azeitonas, pérolas de balsâmico ou pequenas guarnições, oferecendo maior precisão e evitando danos aos alimentos durante o empratamento ou decoração.

### **O aço inoxidável desta pinça é adequado para contacto com todos os tipos de alimentos?**

Sim, o aço inoxidável é um material inerte e higiénico, ideal para contacto seguro com uma vasta gama de alimentos, desde ácidos a neutros. É resistente à corrosão e não transmite sabores ou odores, cumprindo as normas de segurança alimentar.

### **Como posso garantir a longevidade e higiene da pinça na minha cozinha profissional?**

Para máxima durabilidade e higiene, após cada utilização, lave a pinça em máquina de lavar loiça a altas temperaturas ou manualmente com detergente neutro. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar para evitar manchas de calcário, mantendo o brilho do aço inoxidável.

### **Esta pinça é resistente ao uso contínuo e a altas temperaturas de serviço?**

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável robusto, esta pinça é concebida para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e é resistente a variações de temperatura, mantendo a sua integridade estrutural e funcionalidade ao longo do tempo.

### **Esta pinça pode ser utilizada para outros fins além da decoração de pratos?**

Absolutamente. Além da decoração, a sua ergonomia e capacidade de manuseamento delicado tornam-na útil para servir pequenos aperitivos, mexer ingredientes em taças ou recipientes estreitos, ou até mesmo para tarefas que exijam precisão em áreas de preparação, como numa pastelaria.