

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pincel Liso Culinário Inox 200x25mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515389	Modelo:	HE515389
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515389

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE515389
EAN	8711369515389

Descricao Resumida

Pincel Hendi robusto com filamentos em aço inoxidável, ideal para aplicação uniforme de manteiga e gordura. Resistente a altas temperaturas, garante higiene e durabilidade em pastelaria e cozinha profissional. Dimensões: 200x25mm.

Descrição Completa

Para uma aplicação uniforme e higiênica de manteigas ou gorduras em superfícies quentes, este aplicador manual destaca-se pela sua durabilidade. Com filamentos em aço inoxidável e uma estrutura resistente a altas temperaturas, garante precisão e longevidade nas tarefas de pastelaria e cozinha.

Pincel Culinário — Aplicações Profissionais

Para o Chef pasteleiro que necessita de untar formas ou pincelar massas com manteiga derretida, garantindo uma cobertura perfeita antes da cozedura. Ideal para a equipa de cozinha de restaurantes e churrasqueiras que preparam assados, onde a aplicação de gordura ou marinadas exige um utensílio robusto e fácil de higienizar, suportando o calor intenso.

Durabilidade e Higiene — Principais Vantagens

A construção com filamentos em aço inoxidável confere a este pincel uma resistência superior ao desgaste e à corrosão, superando alternativas com cerdas sintéticas ou naturais. A sua capacidade de suportar altas temperaturas permite o manuseamento seguro de gorduras quentes, enquanto o material liso facilita a limpeza e cumpre as normas HACCP para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (LxP)	200 x 25 mm
Peso Líquido	0,021 kg
Material dos Filamentos	Aço Inoxidável
Resistência	Altas temperaturas

Como devo limpar e higienizar este pincel para garantir a sua longevidade e segurança alimentar?

Devido aos seus filamentos em aço inoxidável, o pincel pode ser lavado manualmente com água quente e detergente, ou colocado na máquina de lavar loiça. A sua construção robusta facilita a remoção de resíduos e assegura uma higienização completa, cumprindo as exigências das normas HACCP.

Este pincel é adequado para uso intensivo em cozinhas com alta produção de pastelaria?

Sim, a sua construção com filamentos em aço inoxidável e resistência a altas temperaturas torna-o ideal para o uso contínuo em ambientes de produção intensiva. A durabilidade do material garante que o pincel mantém a sua eficácia mesmo após inúmeras utilizações.

Os filamentos em aço inoxidável podem danificar superfícies delicadas, como formas antiaderentes?

Embora os filamentos sejam de aço inoxidável, o seu design liso e a forma como são utilizados para pincelar minimizam o risco de danos. Contudo, para superfícies antiaderentes muito sensíveis, recomenda-se um teste prévio ou a utilização com cautela para evitar riscos.

Além de manteiga e gordura, que outros tipos de líquidos ou caldas posso aplicar com este pincel?

Este pincel é versátil e pode ser utilizado para aplicar uma vasta gama de líquidos e caldas, como ovos batidos para brilho, marinadas, molhos ou glacês. A resistência a altas temperaturas permite o manuseamento de ingredientes quentes sem comprometer a integridade do pincel.

Qual a principal vantagem dos filamentos em aço inoxidável em comparação com cerdas tradicionais?

A principal vantagem reside na durabilidade e higiene superiores. Os filamentos de aço inoxidável não se deformam nem se soltam com o uso ou calor, ao contrário das cerdas tradicionais, e são mais fáceis de limpar, prevenindo a acumulação de bactérias e garantindo uma vida útil prolongada.