

# 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



## Pincel de Cozinha Liso para Manteiga e Gordura 220x50mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE515396	<b>Modelo:</b>	HE515396
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369515396

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE515396
<b>EAN</b>	8711369515396

### Descricao Resumida

Pincel de cozinha liso de 220x50mm, com filamentos em aço inoxidável, ideal para aplicação uniforme de manteiga e gordura. Resistente a altas temperaturas e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este pincel de cozinha liso, com 220x50mm, é uma ferramenta essencial para a aplicação uniforme de manteiga e gordura em diversas preparações culinárias, garantindo resistência a altas temperaturas.

### Pincel para manteiga e gordura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Pincel	Liso
Material dos Filamentos	Aço Inoxidável
Resistência à Temperatura	Sim (Altas Temperaturas)
Dimensões (CxL)	220x50mm
Peso Líquido	0,041kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, e até para food trucks que necessitam de aplicar gorduras ou molhos de forma precisa na área de preparação.

### Pincel de Cozinha — Principais Vantagens

A construção com filamentos em aço inoxidável confere a este pincel uma durabilidade superior e facilidade de limpeza. A sua resistência a altas temperaturas permite a utilização segura em fornos e grelhadores, enquanto o design liso assegura uma aplicação homogênea de líquidos e gorduras, otimizando o processo de confeitaria.

**Qual o material dos filamentos deste pincel?**

Os filamentos são fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

**Este pincel pode ser utilizado em contacto com altas temperaturas?**

Sim, o pincel é resistente a altas temperaturas, sendo adequado para uso seguro em fornos ou grelhadores.

**Quais as dimensões exatas deste pincel de cozinha?**

As dimensões do pincel são 220mm de comprimento por 50mm de largura, ideal para manuseamento preciso.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, devido aos filamentos em aço inoxidável, o pincel é de fácil limpeza e manutenção, podendo ser lavado sem dificuldade.

**Para que tipo de aplicações profissionais é este pincel mais indicado?**

Este pincel é ideal para aplicar manteiga, gordura, ovos ou molhos em pastelaria, padaria, restauração e cozinhas profissionais em geral.