

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pincel de Cozinha para Manteiga e Gordura, 2 Unidades, 190x20mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515228	Modelo:	515228
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515228

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	515228
EAN	8711369515228

Descricao Resumida

Conjunto de dois pincéis de cozinha com cabo de madeira de faia, ideais para aplicar manteiga e gordura em assados, pastelaria e grelhados. Dimensões 190x20mm.

Descricao Completa

Este conjunto de dois pincéis de cozinha é ideal para aplicar manteiga e gordura de forma uniforme em assados, grelhados e pastelaria, garantindo uma cobertura precisa e eficiente.

pincel para manteiga e gordura — Características Técnicas

Dimensões Totais (C x L x A)	192 x 19 x 6 mm
Dimensões da Cabeça do Pincel	190 x 20 mm
Peso Líquido	0,026 kg
Peso Bruto	0,029 kg
Material do Cabo	Madeira de faia
Material das Cerdas	Outro
Unidades por Embalagem	2

Aplicações Profissionais

Estes pincéis são ferramentas essenciais para cozinhas profissionais de diversos tipos, desde pastelarias e padarias que necessitam de pincelar massas e bolos, até restaurantes e churrasqueiras para untar carnes e peixes antes ou durante a confeção. São igualmente úteis em snack-bares, roulotes e cantinas para a aplicação de molhos e marinadas, garantindo uma distribuição homogênea.

Pincel de Cozinha — Principais Vantagens

- Cabo de madeira de faia para um manuseamento confortável.
- Ideal para aplicação precisa de manteiga, gordura, molhos e marinadas.
- Conjunto prático de 2 unidades para maior conveniência.
- Design liso das cerdas facilita a limpeza e manutenção.
- Versatilidade de uso em diversas preparações culinárias.

Qual o material das cerdas deste pincel?

As cerdas são de um material não especificado ("Outro"), enquanto o cabo é fabricado em madeira de faia, proporcionando um manuseamento confortável e duradouro.

Este pincel é adequado para altas temperaturas?

Sim, este pincel é adequado para aplicar manteiga ou gordura em superfícies quentes, como grelhados ou assados, mas não deve ser deixado em contacto prolongado com calor direto.

Como devo limpar e manter os pincéis?

Recomenda-se lavar os pincéis à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após o uso. Seque-os bem antes de guardar para prolongar a sua vida útil.

Posso usar estes pincéis para outros líquidos além de manteiga e gordura?

Sim, são versáteis e podem ser utilizados para aplicar molhos, marinadas, ovos batidos em massas, ou qualquer outro líquido em preparações culinárias.

As dimensões 190x20mm referem-se a quê?

As dimensões 190x20mm referem-se à área da cabeça do pincel, ou seja, à parte das cerdas, indicando a sua largura e comprimento para uma aplicação eficiente.