

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Pincel de Silicone Liso para Manteiga e Gordura 220x32mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE515358	<b>Modelo:</b>	HE515358
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369515358

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE515358
<b>EAN</b>	8711369515358

### Descricao Resumida

Pincel de silicone liso com cabo em polipropileno, ideal para aplicar manteiga e gordura em pastelaria e cozinha profissional. Dimensões 220x32mm.

## Descricao Completa

Este pincel de silicone liso, com dimensões de 220x32mm, é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de manteiga, gordura ou outros líquidos em superfícies de confeitaria e pastelaria profissional.

### pincel silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material da Cabeça	Silicone
Material do Cabo	Polipropileno
Dimensões (CxL)	220x32 mm
Peso Líquido	0,02 kg

### Aplicações Profissionais

Este pincel é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde pastelarias e padarias que necessitam de untar tabuleiros e pincelar massas, a restaurantes, cantinas e catering para aplicar molhos e marinadas. É igualmente útil em snack-bares e hamburgarias para pincelar pão e outros ingredientes, garantindo uma distribuição uniforme e higiênica.

### Pincel de Silicone — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** O silicone é resistente a altas temperaturas e fácil de limpar, garantindo higiene e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Aplicação Uniforme:** As cerdas lisas de silicone permitem uma distribuição homogênea de manteiga, gordura ou outros líquidos, evitando desperdícios e assegurando resultados consistentes.
- **Resistência Térmica:** Suporta temperaturas elevadas, sendo ideal para uso em fornos ou com alimentos quentes, sem deformar ou danificar.
- **Conforto no Manuseamento:** O cabo em polipropileno oferece uma pega firme e confortável, essencial para o uso prolongado em tarefas diárias.

- **Versatilidade:** Adequado para untar tabuleiros, pincelar massas, aplicar molhos, marinadas e glacês, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha profissional.

#### **Qual a principal vantagem do silicone em relação a outros materiais para pincéis de cozinha?**

O silicone é altamente resistente a temperaturas elevadas, não retém odores nem sabores, é fácil de limpar e muito mais higiênico e durável que as cerdas naturais ou de nylon.

#### **Este pincel pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?**

Sim, o pincel de silicone com cabo em polipropileno é totalmente adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a manutenção da higiene e otimizando o tempo de limpeza.

#### **É adequado para aplicar líquidos quentes, como manteiga derretida ou molhos?**

Sim, o silicone é conhecido pela sua excelente resistência térmica, tornando este pincel ideal para aplicar líquidos quentes sem deformar, derreter ou danificar, mantendo a sua integridade e funcionalidade.

#### **Qual a durabilidade esperada deste pincel em ambiente profissional?**

Graças aos materiais de alta qualidade, silicone e polipropileno, este pincel foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, oferecendo uma longa vida útil e resistência ao desgaste.

#### **Este pincel deixa resíduos ou solta cerdas nos alimentos?**

Não, o silicone é um material não poroso e as cerdas são integradas de forma a não se soltarem, garantindo que não deixa qualquer resíduo nos alimentos, ao contrário de pincéis com cerdas naturais ou de baixa qualidade.