

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

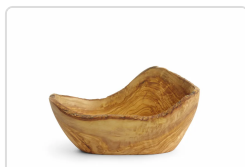
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Taça Decorativa Madeira Oliveira 300x190x110mm para Snacks

Informacoes do Produto

SKU:	HE505373	Modelo:	HE505373
Marca:	HENDI	EAN:	8711369505373

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE505373
EAN	8711369505373

Descricao Resumida

Taça decorativa em madeira de oliveira, ideal para servir snacks ou como peça de decoração. Cada peça é única, com alta durabilidade e propriedades antibacterianas.

Descricao Completa

Esta taça decorativa em madeira de oliveira, com dimensões de 300x190x110mm, é ideal para o serviço de snacks e como elemento de decoração em ambientes profissionais.

Taça madeira oliveira — Características Técnicas

Material	Madeira de oliveira oleada
Dimensões (C x L x A)	300 x 190 x 110 mm
Peso Líquido	0,73 kg
Manutenção	Lavagem manual recomendada
Propriedades	Antibactérias, não absorve odores/manchas, resistente a ácidos e gorduras

Aplicações Profissionais

Esta taça é adequada para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com serviço de mesa, hotéis e empresas de catering. É ideal para apresentar snacks como frutos secos, azeitonas, nachos ou fruta, bem como para compor buffets de pequeno-almoço ou mesas de eventos com um toque rústico e elegante.

Taça Madeira Oliveira — Principais Vantagens

- Cada taça é uma peça única, com padrões de grão e tonalidades inimitáveis.

- A madeira de oliveira confere elevada durabilidade, sendo um material duro e denso.
- Possui propriedades antibacterianas, contribuindo para a higiene no serviço de alimentos.
- Resistente a odores, manchas, ácidos e gorduras, facilitando a limpeza e manutenção.
- Adiciona um valor estético considerável à apresentação de pratos e à decoração de mesa.

Como devo limpar e manter esta taça de madeira de oliveira?

Recomenda-se lavar à mão com um detergente suave e secar imediatamente com um pano macio. Para evitar rachas e manter a madeira hidratada, aplique ocasionalmente azeite ou óleo de sementes de girassol. Não deve ser lavada na máquina de lavar loiça.

Esta taça pode ser utilizada para servir alimentos quentes?

A madeira de oliveira é resistente, mas a exposição prolongada a temperaturas muito elevadas pode danificar a taça. É mais adequada para servir alimentos à temperatura ambiente ou ligeiramente mornos, como snacks, frutas ou charcutaria.

A madeira de oliveira é segura para contacto com alimentos?

Sim, a madeira de oliveira é um material naturalmente seguro para contacto com alimentos. Possui propriedades antibacterianas e não absorve odores nem manchas, tornando-a uma escolha higiénica para o serviço profissional.

É normal a taça apresentar variações de cor ou padrão?

Sim, é perfeitamente normal. Cada peça de madeira de oliveira é única, com variações naturais no grão, tonalidade e forma. Estas características são inerentes ao material e conferem um toque exclusivo a cada taça, não sendo consideradas defeitos.

Qual a durabilidade esperada de uma taça de madeira de oliveira?

A madeira de oliveira é conhecida pela sua excecional durabilidade, dureza e densidade. Com os cuidados de manutenção adequados, como a lavagem manual e a aplicação ocasional de óleo, esta taça pode ter uma vida útil muito longa em ambientes profissionais.