

# 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



Hotelequip.pt

## Espátula Teppanyaki Profissional Aço Inox, Cabo Madeira 24cm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE855799	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Espátula profissional em aço inoxidável e madeira de nogueira, ideal para Teppanyaki e virar alimentos diversos. Dimensões: 238x104mm.

## Descrição Completa

Concebida para otimizar a confeitura em grelhadores Teppanyaki, esta espátula profissional com lâmina de aço inoxidável facilita a manipulação de alimentos. O cabo ergonómico em madeira de nogueira oferece um manuseamento seguro e confortável, essencial para o ritmo exigente das cozinhas de restaurante.

### Espátula Teppanyaki Profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões (AxLxP)</b>	65 x 104 x 238 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,113 kg
<b>Material da Lâmina</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Cabo</b>	Madeira de Nogueira

### Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs executivos e cozinheiros em restaurantes de sushi, teppanyaki e cozinhas de fusão asiática, onde a precisão na manipulação de alimentos é crucial. É também uma ferramenta versátil para o Chef de restaurante tradicional português ou de snack-bar, perfeito para virar hambúrgueres, ovos e panquecas com facilidade, agilizando o serviço durante o rush.

### Porquê Escolher Esta Espátula Profissional

Esta espátula distingue-se pela sua superfície larga e plana, desenvolvida especificamente para a técnica de confeitura Teppanyaki, permitindo um manuseamento eficiente e delicado dos alimentos. A combinação do aço inoxidável, que garante durabilidade e higiene, com o cabo de madeira de nogueira, que oferece uma pega segura e confortável, assegura um desempenho superior e uma longa vida útil, mesmo em uso contínuo.

### Perguntas Frequentes

#### Como se efetua a manutenção e limpeza desta espátula??

*Após cada utilização, lave a lâmina de aço inoxidável com água quente e detergente suave. O cabo de madeira deve ser limpo com um pano húmido e seco de imediato para preservar a sua integridade e evitar o inchaço. Não é recomendável a lavagem em máquina de lavar louça devido ao cabo de madeira.*

### **É esta espátula adequada apenas para grelhadores Teppanyaki??**

*Embora otimizada para Teppanyaki, a superfície larga e plana da espátula torna-a extremamente versátil para qualquer cozinha profissional, sendo eficaz para virar uma vasta gama de alimentos como hambúrgueres, ovos e panquecas em fritadeiras e chapas.*

### **Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira??**

*O cabo é fabricado em madeira de nogueira natural, conhecida pela sua resistência e durabilidade. Com os cuidados adequados de limpeza e secagem, evitando a imersão prolongada em água, a vida útil do cabo será prolongada, resistindo ao uso diário em ambientes profissionais.*

### **Esta espátula cumpre as normas de higiene alimentar??**

*Sim, a lâmina em aço inoxidável é um material higiénico e fácil de limpar, conforme exigido pelas rigorosas normas HACCP em cozinhas profissionais. A limpeza e desinfeção adequadas garantem a segurança alimentar no seu estabelecimento.*

### **Qual o tamanho ideal para esta espátula no meu negócio??**

*Com dimensões de 238x104mm (lâmina aprox. 240x105mm), esta espátula é de tamanho médio, oferecendo um equilíbrio entre capacidade de manuseamento e precisão. É adequada para grelhadores de diversos tamanhos, desde food trucks a restaurantes de maior dimensão, permitindo um controlo eficiente sobre os alimentos.*