

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Frigideira Lyonnaise Aço Carbono ?220mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629437	Modelo:	629437
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629437

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629437
EAN	8711369629437

Descricao Resumida

Frigideira Lyonnaise de aço carbono com 220mm de diâmetro, ideal para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução, desenvolve antiaderência natural.

Descricao Completa

Esta frigideira Lyonnaise de aço carbono, com 220mm de diâmetro, é uma ferramenta robusta e versátil para cozinhas profissionais, garantindo aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura.

frigideira lyonnaise — Características Técnicas

Diâmetro	220 mm
Altura	100 mm
Dimensões Totais (com pega)	442 x 225 x 112 mm
Peso Líquido	0,9 kg
Material	Aço carbono
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas, incluindo indução
Uso em Forno	Até 10 minutos a 200°C
Pega	Estilo francês, com orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Essencial em cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, snack-bares, hamburgarias e food trucks, esta frigideira é perfeita para alourar carnes, saltear legumes, fritar ovos ou preparar molhos, adaptando-se a diversas ementas.

Frigideira Lyonnaise — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e uniforme para maior eficiência na confeção.
- Desenvolve uma superfície antiaderente natural com o uso e tempero adequado.
- Pega ergonómica de estilo francês para manuseamento confortável e seguro.
- Versatilidade para diversas técnicas culinárias, desde fritar a caramelizar.

- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Qual o material desta frigideira?

É fabricada em aço carbono, um material conhecido pela sua durabilidade, excelente condução de calor e capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta frigideira é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Como se desenvolve a superfície antiaderente?

A superfície antiaderente natural é criada através do processo de tempero (seasoning) e do uso contínuo, formando uma camada protetora que melhora com o tempo.

Pode ser utilizada no forno?

Sim, pode ser utilizada no forno por um período máximo de 10 minutos e a uma temperatura que não exceda os 200°C.

Como deve ser limpa e mantida?

Após cada uso, limpe a frigideira com água quente e uma escova, sem detergente. Seque-a bem e aplique uma fina camada de óleo vegetal para manter a camada antiaderente e prevenir a ferrugem.