

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Frigideira Lyonnaise ?360mm com 2 Pegas para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629482	Modelo:	629482
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629482

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629482
EAN	8711369629482

Descricao Resumida

Frigideira Lyonnaise de aço carbono com 360mm de diâmetro, ideal para alourar e saltear. Compatível com indução e desenvolve antiaderência natural. Com 2 pegas.

Descricao Completa

Esta frigideira Lyonnaise de aço carbono, com 360mm de diâmetro, foi concebida para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, ideal para técnicas de alourar e saltear em cozinhas profissionais.

Frigideira Lyonnaise — Características Técnicas

Diâmetro	360 mm
Altura	128 mm
Comprimento Total (com pegas)	680 mm
Material	Aço carbono
Peso Líquido	2,092 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Utilização em Forno	Até 10 minutos a 200°C
Pegas	2 pegas estilo francês
Armazenamento	Orifício para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta frigideira é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a snack-bares, hamburgarias e food trucks. É ideal para saltear vegetais, alourar carnes, preparar molhos e fritar diversos alimentos, adaptando-se a ementas variadas e exigências de serviço rápido. Também é adequada para cantinas escolares ou empresariais que necessitem de utensílios robustos e eficientes.

Frigideira Lyonnaise — Principais Vantagens

- ****Aquecimento Rápido e Controle Preciso:**** O aço carbono permite um aquecimento muito rápido e uma excelente retenção de calor, essencial para dourar e caramelizar com precisão.
- ****Superfície Antiaderente Natural:**** Com o uso e tempero adequado, a frigideira desenvolve uma camada antiaderente natural, melhorando a performance ao longo do tempo.
- ****Durabilidade Excepcional:**** Construída em aço carbono robusto, esta frigideira é projetada para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade de Fontes de Calor:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- ****Manuseamento Confortável:**** As duas pegas estilo francês facilitam o manuseamento e o transporte, mesmo quando a frigideira está cheia.

Como devo temperar a frigideira Lyonnaise para desenvolver a antiaderência?

Para temperar, lave a frigideira com água quente e seque-a completamente. Aplique uma fina camada de óleo vegetal (linhaça, girassol) em toda a superfície, incluindo o exterior. Aqueça a frigideira em lume médio-alto até o óleo começar a fumer e a escurecer. Repita este processo 2-3 vezes para criar uma camada antiaderente robusta.

Esta frigideira pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, esta frigideira Lyonnaise de aço carbono é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a melhor forma de limpar esta frigideira de aço carbono?

Após o uso, limpe a frigideira com água quente e uma escova ou esponja não abrasiva. Evite sabão, pois pode remover a camada antiaderente natural. Se houver resíduos persistentes, pode usar sal grosso para esfregar. Seque-a imediatamente e aplique uma fina camada de óleo para manter a proteção.

Quais as vantagens do aço carbono em comparação com outros materiais de frigideiras?

O aço carbono oferece aquecimento rápido e uniforme, durabilidade superior e a capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural e duradoura através do tempero. É mais leve que o ferro fundido e mais resistente a altas temperaturas do que muitas frigideiras antiaderentes sintéticas.

Posso usar esta frigideira no forno?

?

Sim, esta frigideira pode ser utilizada no forno, mas apenas por um período máximo de 10 minutos e a uma temperatura que não exceda os 200°C. Esta funcionalidade é útil para finalizar pratos ou mantê-los quentes por um curto período.