

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Pincel de Poliamida 24 cm x 5 cm para Pastelaria Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP845050	<b>Modelo:</b>	P845050
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661845502

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P845050
<b>EAN</b>	8421661845502

### Descricao Resumida

Pincel de poliamida com 24 cm de comprimento e 5 cm de largura, ideal para aplicação precisa de líquidos e coberturas em pastelaria profissional. Durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Este pincel de poliamida com 24 cm de comprimento e 5 cm de largura é uma ferramenta essencial para a aplicação precisa de líquidos e coberturas em pastelaria e padaria profissional.

### Pincel de poliamida — Pincel Pastelaria — Características Técnicas

<b>Material</b>	Poliamida
<b>Cor</b>	Branco
<b>Comprimento</b>	24 cm
<b>Largura</b>	5 cm
<b>Altura</b>	1 cm
<b>Peso</b>	0.06 kg

### Pincel de Pastelaria — Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria em hotéis, restaurantes, pastelarias, padarias e cantinas. Utilizado para untar formas, aplicar lavagens de ovo, xaropes, molhos e glacês em bolos, tartes, pães e outros produtos de confeitaria. A sua precisão é valorizada em cozinhas de produção de pequena e média dimensão, bem como em food trucks e roulotes que oferecem produtos de pastelaria.

### Pincel Poliamida — Principais Vantagens

As cerdas naturais retêm uma quantidade significativa de líquido, garantindo uma distribuição uniforme e suave. O cabo de poliamida é robusto e durável, concebido para uso intensivo em ambientes profissionais. O design estreito permite uma aplicação precisa, ideal para detalhes em pastelaria fina ou para áreas mais pequenas. Inclui um orifício no cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

**Qual o material das cerdas deste pincel?**

As cerdas deste pincel são de origem natural, garantindo uma excelente retenção de líquidos e uma aplicação suave em produtos delicados.

#### **Este pincel é adequado para altas temperaturas?**

Sim, o pincel é robusto e as suas cerdas naturais são adequadas para a aplicação de líquidos quentes, como manteiga derretida ou xaropes, em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como devo limpar e manter este pincel?**

Recomenda-se lavar o pincel com água morna e detergente neutro após cada utilização. Enxague bem e deixe secar ao ar, preferencialmente pendurado pelo orifício no cabo para manter a forma das cerdas.

#### **Qual a dimensão deste pincel?**

Este pincel tem um comprimento total de 24 cm e uma largura de 5 cm na cabeça, sendo ideal para trabalhos de precisão em pastelaria.

#### **É possível adquirir este pincel em grandes quantidades?**

Sim, este pincel está disponível para aquisição em múltiplos de 12 unidades, o que é vantajoso para cozinhas profissionais que necessitam de stock regular.