

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pinça de Precisão Extra Longa Inox 30 cm para Empratamento

Informacoes do Produto

SKU:	PJP343400	Modelo:	P343400
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661343404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P343400
EAN	8421661343404

Descricao Resumida

Pinça de precisão extra longa em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de comprimento. Ideal para empratamento delicado e decoração em cozinhas profissionais. Cabo texturizado para melhor aderência.

Descricao Completa

Esta pinça de precisão extra longa é uma ferramenta essencial para chefs e profissionais de cozinha, ideal para tarefas de empratamento e decoração delicadas. Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e higiene.

Pinça de Precisão Extra Longa — pinça de cozinha extra longa — Pinça de Precisão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	300 mm
Largura	10 mm
Altura	20 mm
Peso	0.09 kg
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Essencial em restaurantes de alta cozinha, hotéis, catering e pastelarias para empratamento meticuloso. Adequada para chefs que necessitam de precisão na manipulação de ingredientes delicados, decoração de pratos e montagem de sobremesas. Útil em qualquer cozinha profissional onde a apresentação é crucial.

Pinça de Empratamento — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a higiene alimentar. O seu design extra longo (30 cm) permite alcançar e manusear alimentos em pratos maiores ou em profundidade, sem comprometer a estabilidade. O cabo texturizado oferece um controlo superior e um manuseamento seguro, mesmo em ambientes de ritmo acelerado. Ideal para tarefas que exigem máxima precisão, como a colocação de ervas

aromáticas, flores comestíveis ou pequenos elementos decorativos.

Qual o material desta pinça e quais as suas vantagens?

Esta pinça é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de higienizar, essencial em cozinhas profissionais.

Para que tipo de tarefas é mais indicada esta pinça extra longa?

É ideal para tarefas de empratamento de precisão, decoração de pratos, manipulação de ingredientes delicados, montagem de sobremesas e qualquer aplicação que exija um controlo fino e alcance extra.

A pinça é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo as suas propriedades higiénicas.

Qual a importância do comprimento de 30 cm para uma pinça de cozinha?

O comprimento extra de 30 cm oferece um maior alcance, permitindo aos chefs trabalhar com pratos maiores ou elementos mais distantes sem ter de se inclinar excessivamente, melhorando a ergonomia e a precisão.

Esta pinça é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico com cabo texturizado tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis.