

# 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



Hotelequip.pt

## Cazo Reto Inox 18/10 16 cm 1.5 L para Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP490016G	<b>Modelo:</b>	P490016G
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661494168

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P490016G
<b>EAN</b>	8421661494168

### Descricao Resumida

Cazo reto profissional de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 1.5 L. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

## Descricao Completa

Este cazo reto de 16 cm em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Cazo Recto Inox — pote reto inox — Cazo Reto — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Cinza
<b>Largura</b>	34.8 cm
<b>Profundidade</b>	16 cm
<b>Altura</b>	9 cm
<b>Diâmetro</b>	16 cm
<b>Capacidade</b>	1.5 L
<b>Peso</b>	0.64 kg

### Aplicações Profissionais

Este cazo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, e até cozinhas de hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade e compatibilidade com diferentes fontes de calor tornam-no indispensável para a preparação de molhos, sopas, reduções e outros cozinhados que exijam precisão e controlo.

### Cazo Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.

- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confeitura.
- Compatibilidade total com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade.
- Asas ergonômicas em aço inoxidável fundido para um manuseio confortável e seguro.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, promovendo uma confeitura mais eficiente e resultados superiores.
- Design prático com asas que podem servir de apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho.

#### **Qual o material e a durabilidade esperada deste cazo?**

Este cazo é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e higiene, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com todos os tipos de placas de confeitura?**

Sim, a base encapsulada deste cazo foi concebida para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.

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

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. O aço inoxidável 18/10 é fácil de limpar e manter, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

#### **Qual a vantagem da tampa incluída e das pegadas ergonômicas?**

A tampa ajuda a reter o calor e a humidade, acelerando a confeitura e preservando os sabores. As pegadas ergonômicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseio seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

#### **Este cazo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e a base encapsulada foram projetadas para suportar as exigências de uma cozinha profissional, garantindo desempenho e longevidade mesmo com uso intensivo.