

# 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

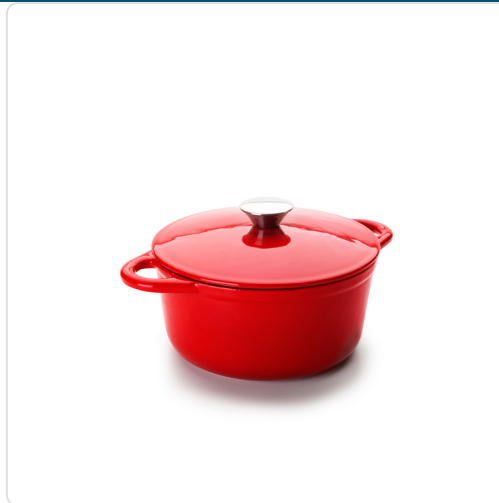


## Cocotte Redonda Ferro Fundido Esmaltado 24 cm Vermelha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB725924R	<b>Modelo:</b>	725924R
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922437300

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	725924R

## Descrição Resumida

Cocotte redonda de ferro fundido esmaltado com 24 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais. Garante distribuição e retenção de calor superiores para estufados e assados.

## Descrição Completa

Esta cocotte redonda de ferro fundido esmaltado, com 24 cm de diâmetro, foi concebida para uma distribuição e retenção de calor superiores, essencial para estufados e assados lentos em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

Material	Ferro Fundido Esmaltado
Diâmetro	24 cm
Altura	11.5 cm
Cor	Vermelho

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, hotéis e catering que valorizam a confeção lenta e uniforme. Perfeita para estufados, assados, guisados e até pão em cozinhas profissionais, incluindo cantinas e churrasqueiras que procuram resultados consistentes e saborosos.

### Cocotte de Ferro Fundido — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor por toda a superfície, evitando pontos quentes.
- Retenção prolongada da temperatura, mantendo os alimentos quentes por mais tempo.
- Versatilidade para diferentes métodos de confeção, do fogão ao forno.
- Durabilidade e resistência a altas temperaturas e uso intensivo.
- Superfície esmaltada que facilita a limpeza e impede a aderência dos alimentos.

### **Qual a principal vantagem do ferro fundido esmaltado?**

O ferro fundido esmaltado oferece uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e uma retenção térmica superior, ideal para cozedura lenta. O esmalte protege o ferro, facilita a limpeza e evita a reatividade com alimentos ácidos.

### **Em que tipos de fogão pode ser utilizada esta cocotte?**

Esta cocotte é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução. Também pode ser utilizada com segurança no forno para assados e gratinados.

### **Como devo limpar e manter a cocotte de ferro fundido?**

Após cada uso, lave a cocotte com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Seque-a completamente para evitar ferrugem nas áreas não esmaltadas e guarde-a num local seco.

### **É adequada para ir ao forno?**

Sim, esta cocotte foi projetada para ser utilizada em fornos, suportando altas temperaturas. É ideal para finalizar pratos que começam no fogão ou para assados de longa duração.

### **Qual a capacidade aproximada desta cocotte?**

Com um diâmetro de 24 cm e altura de 11.5 cm, esta cocotte tem uma capacidade aproximada de 5 litros, sendo adequada para preparar refeições para 4 a 6 pessoas em ambientes profissionais.