

# 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

## Cocotte Oval 42 cm Aço Esmaltado para Forno e Fogão

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB914542	<b>Modelo:</b>	914542
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922454741

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	914542

EAN

8411922454741

## Descrição Resumida

Cocotte oval de 42 cm em aço esmaltado vitrificado, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica, perfeita para forno. Inclui tampa.

## Descrição Completa

Esta cocotte oval de 42 cm, fabricada em aço esmaltado vitrificado, é ideal para confecção em forno e fogão, assegurando uma distribuição uniforme do calor e evitando que os alimentos peguem.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Esmaltado Vitrificado
<b>Formato</b>	Oval
<b>Comprimento</b>	42 cm
<b>Compatibilidade</b>	Fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica
<b>Incompatibilidade</b>	Placas de indução
<b>Inclui</b>	Tampa

### Aplicações Profissionais

Esta cocotte é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, tascas, hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de pratos que exigem cozedura lenta e uniforme, como assados de carne, estufados, guisados e vegetais confitados, garantindo que os alimentos cozinhem nos seus próprios sucos e mantenham todo o sabor. A sua versatilidade permite utilizá-la tanto no fogão para selar como no forno para finalizar a cozedura.

### Cocotte Oval — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor para uma cozedura homogénea.

- Superfície esmaltada que evita que os alimentos peguem, facilitando a limpeza.
- Tampa que retém a humidade e os sucos, intensificando o sabor dos pratos.
- Construção robusta em aço esmaltado vitrificado para durabilidade em uso intensivo.
- Versatilidade para utilização em diferentes tipos de fogão e no forno.

#### **Esta cocotte é compatível com todos os tipos de fogão?**

É compatível com fogões elétricos, a gás e vitrocerâmica. Contudo, não é apta para utilização em placas de indução.

#### **Posso utilizar esta cocotte no forno?**

Sim, esta cocotte é perfeitamente adequada para cozinhar no forno, sendo ideal para assados e pratos que requerem cozedura prolongada a baixas temperaturas.

#### **Qual a principal vantagem do material em aço esmaltado vitrificado?**

O aço esmaltado vitrificado oferece excelente durabilidade, resistência a riscos e uma superfície não reativa que não altera o sabor dos alimentos. Garante também uma distribuição de calor eficiente.

#### **Como devo limpar e manter esta cocotte?**

A limpeza é simples, geralmente com água morna e detergente. Evite esfregões abrasivos para preservar o esmalte. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar.

#### **Para que tipo de pratos é esta cocotte mais indicada?**

É particularmente indicada para assados de carne, estufados, guisados, braseados e qualquer prato que beneficie de uma cozedura lenta e uniforme, mantendo a humidade e os sabores intensos.