

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

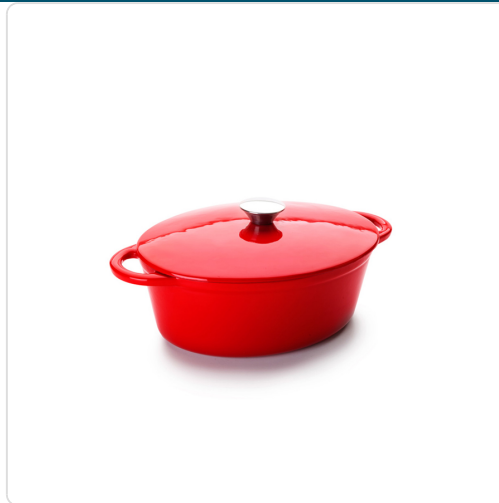


## Cocotte Oval de Ferro Fundido Esmaltado 27x21 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB726027R	<b>Modelo:</b>	726027R
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922437317

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	726027R

## Descrição Resumida

Cocotte oval de ferro fundido esmaltado 27x21 cm, ideal para cozedura lenta e uniforme. Garante retenção de calor superior para estufados e assados perfeitos em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A cocotte em ferro fundido esmaltado de 27x21 cm é ideal para confeccionar estufados e assados que requerem uma distribuição de calor uniforme e retenção de temperatura prolongada. Este material permite obter resultados únicos em diversas preparações culinárias, desde estufados lentos a frituras.

### cocotte ferro fundido — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Ferro Fundido Esmaltado
Dimensões	27x21 cm
Quantidade Mínima de Pedido	1

### Aplicações Profissionais

A cocotte redonda oval de ferro fundido esmaltado é uma peça versátil, ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias que oferecem pratos confeccionados e para estabelecimentos que servem menus do dia com estufados. Para o Chef de cozinha que procura a máxima retenção de calor e uma cozedura lenta e uniforme, esta panela é a escolha perfeita para garantir a qualidade e sabor dos pratos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O ferro fundido esmaltado desta cocotte garante uma distribuição de calor homogénea e uma excelente retenção térmica, otimizando o consumo energético e permitindo uma cozedura lenta e uniforme. A sua superfície esmaltada facilita a limpeza e previne a oxidação, assegurando durabilidade e higiene em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do ferro fundido esmaltado para cozinhar?

O ferro fundido esmaltado absorve o calor lentamente, distribui-o uniformemente e mantém-no por longos períodos, resultando em confecções perfeitas.

### Este tipo de panela é adequado para que tipo de preparações?

É ideal para estufados, assados, sopas e até frituras, graças à sua excelente retenção de calor e distribuição uniforme.

### Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar desta cocotte?

Restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares que servem pratos confeccionados, pastelarias com menus do dia e unidades de catering que preparam estufados são os principais beneficiários.

### O esmalte na superfície da panela tem alguma vantagem funcional?

Sim, o esmalte facilita a limpeza, previne a oxidação e não reage com os alimentos, garantindo a pureza dos sabores.

### Qual o tamanho desta cocotte e para que número de doses é recomendada?

A cocotte mede 27x21 cm, sendo ideal para preparar porções para 2 a 4 pessoas, dependendo do tipo de prato.