

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



Almofariz de Mármore com Pilão para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB780310	Modelo:	780310
Marca:	IBILI	EAN:	8411922444063

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	780310

Descrição Resumida

Almofariz de mármore robusto com pilão, ideal para esmagar e misturar ingredientes. Essencial para temperos e pastas em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este almofariz de mármore com pilão, também em mármore, é concebido para misturar e macerar ingredientes de forma tradicional, ideal para a preparação de temperos, pastas e molhos em qualquer cozinha profissional. A sua constituição em mármore não poroso assegura higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Material	Mármore
----------	---------

Aplicações Profissionais

Este almofariz é uma ferramenta essencial em cozinhas de restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, e até em food trucks, onde a preparação de temperos frescos, pastas de alho, pimentas moídas ou ervas aromáticas é diária. É igualmente útil em cozinhas de hotéis e catering para a criação de molhos e marinadas com sabor autêntico.

Almofariz de Mármore — Principais Vantagens

- Construção robusta em mármore, garantindo elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Superfície não porosa que facilita a limpeza e impede a absorção de odores ou sabores, evitando a contaminação cruzada.
- Permite a preparação tradicional de ingredientes, realçando os aromas e texturas para resultados superiores.
- Ideal para esmagar especiarias, ervas, alho e outros ingredientes, libertando os seus óleos essenciais.
- Design clássico e funcional, adequado para qualquer ambiente de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem do mármore para um almofariz?

O mármore é um material não poroso, o que significa que não absorve líquidos, odores ou sabores dos alimentos, facilitando a higiene e prevenindo a contaminação cruzada entre diferentes preparações.

Este almofariz é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em mármore confere-lhe excelente durabilidade e resistência ao desgaste, tornando-o ideal para o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional.

Como devo limpar o almofariz de mármore?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Devido à sua superfície não porosa, a limpeza é simples e eficaz, garantindo a remoção de resíduos e odores.

Pode ser usado para esmagar ingredientes secos e húmidos?

Sim, o almofariz de mármore é versátil e eficaz tanto para esmagar especiarias secas, como pimenta ou cominhos, quanto para macerar ingredientes húmidos como alho, ervas frescas ou pimentos.

Este almofariz preserva as propriedades dos alimentos?

Sim, ao permitir a moagem e maceração manual, este almofariz ajuda a libertar os óleos essenciais e aromas dos ingredientes de forma controlada, preservando as suas propriedades e intensificando o sabor final das preparações.