

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cesto Inox 18 cm para Caçarola Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB751918	Modelo:	751918
Marca:	IBILI	EAN:	8411922205732

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	751918
EAN	8411922205732

Descricao Resumida

Cesto universal em aço inoxidável de 18 cm, ideal para cozer e escorrer alimentos em caçarolas profissionais. Essencial para otimizar a preparação na sua cozinha.

Descricao Completa

Este cesto em aço inoxidável de 18 cm de diâmetro foi concebido para uso em caçarolas, facilitando a cozedura e escorrimento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	18 cm

Aplicações Profissionais

Este cesto é um acessório indispensável para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas escolares e empresariais, hotéis e pastelarias com confeitaria. Permite cozer e escorrer legumes, massas, ovos ou outros alimentos de forma eficiente, garantindo uma preparação higiénica e rápida.

Cesto Inox para Caçarola — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design universal que se adapta a diversas caçarolas com diâmetro adequado.
- Facilita a cozedura uniforme e o escorrimento rápido de alimentos.
- Material higiénico e de fácil limpeza, apto para máquinas de lavar loiça.
- Otimiza o processo de confeitaria, poupando tempo e esforço na cozinha.

Este cesto é compatível com qualquer caçarola?

O cesto possui um diâmetro de 18 cm, sendo compatível com caçarolas que tenham um diâmetro interno ligeiramente superior para um encaixe adequado.

Qual a durabilidade do aço inoxidável?

O aço inoxidável é um material altamente resistente à corrosão, impactos e altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil ao cesto mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se efetua a limpeza e manutenção do cesto?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente e água quente, ou colocado na máquina de lavar loiça, devido à sua construção em aço inoxidável.

Para que tipo de alimentos é este cesto mais adequado?

É ideal para cozer legumes, massas, ovos, mariscos e outros alimentos que necessitem de ser facilmente removidos da água de cozedura ou escorridos.

Qual a principal vantagem de usar um cesto na caçarola?

A principal vantagem é a facilidade e rapidez com que se podem introduzir e remover os alimentos da caçarola, garantindo uma cozedura mais controlada e um escorrimento eficiente, sem desperdícios ou queimaduras.