

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Pinça Tesoura de Pastelaria Inox 18 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB745100	Modelo:	745100
Marca:	IBILI	EAN:	8411922436525

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	745100
EAN	8411922436525

Descricao Resumida

Pinça tesoura de pastelaria em aço inoxidável de 18 cm, projetada para manuseamento preciso e higiénico de doces e decorações em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pinça tesoura de pastelaria em aço inoxidável de 18 cm é uma ferramenta essencial para manusear com precisão e higiene pequenos doces, bolos e decorações em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento	18 cm

Aplicações Profissionais

Esta pinça tesoura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias e padarias para manusear produtos delicados, cafés e snack-bars para servir bolos e sobremesas, e serviços de catering e eventos para montagem de buffets e empratamento. É igualmente útil em hotéis e restaurantes com serviço de pequeno-almoço ou buffet de sobremesas, onde a precisão e a higiene são cruciais.

Pinça Tesoura de Pastelaria — Principais Vantagens

- **Precisão no Manuseamento:** Permite agarrar e posicionar com exatidão pequenos itens de pastelaria, minimizando o contacto manual.
- **Higiene Reforçada:** Fabricada em aço inoxidável, facilita a limpeza e desinfeção, crucial em qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade e Resistência:** O aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo em ambientes exigentes.
- **Versatilidade:** Ideal para uma variedade de tarefas, desde a decoração de bolos à disposição de doces em vitrines.
- **Conforto de Utilização:** O design tipo tesoura oferece um manuseamento ergonómico e seguro.

Qual o material desta pinça tesoura?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso profissional.

Qual o comprimento total da pinça?

A pinça tesoura tem um comprimento de 18 cm, o que a torna ideal para um manuseamento preciso e confortável em diversas situações.

Esta pinça é adequada para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design e material em aço inoxidável tornam-na perfeita para o uso diário em pastelarias, cafés e serviços de catering, cumprindo as exigências de higiene e durabilidade.

Como devo limpar e manter esta pinça?

Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para preservar o brilho do inox e evitar manchas.

Para que tipo de produtos de pastelaria é mais indicada?

É ideal para manusear doces pequenos, bombons, macarons, frutas decorativas, ou para posicionar elementos delicados em bolos e sobremesas, garantindo um empratamento impecável.