

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



Conjunto 4 Cazos de Medida em Aço Inoxidável e Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	IB736900	Modelo:	736900
Marca:	IBILI	EAN:	8411922091816

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	736900
EAN	8411922091816

Descricao Resumida

Conjunto de 4 cazos de medida em aço inoxidável 18% e polipropileno, ideal para dosagens precisas em cozinhas profissionais. Durável e fácil de higienizar.

Descricao Completa

Este conjunto de 4 cazos de medida é essencial para a precisão na dosagem de ingredientes em qualquer cozinha profissional, combinando a durabilidade do aço inoxidável com a leveza do polipropileno.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno (PP), Aço Inoxidável 18%

Aplicações Profissionais

Este conjunto de cazos de medida é indispensável em pastelarias, restaurantes de cozinha de autor, cantinas e qualquer estabelecimento que exija rigor na preparação de receitas. Ideal para chefs, pasteleiros e cozinheiros que necessitam de dosagens exatas para garantir a consistência e qualidade dos seus pratos, desde molhos a sobremesas complexas.

Cazos de Medida — Principais Vantagens

- **Precisão Essencial:** Garante a dosagem exata de ingredientes, fundamental para a padronização de receitas e controlo de custos.
- **Durabilidade Superior:** A combinação de aço inoxidável 18% e polipropileno oferece resistência ao desgaste e à corrosão.
- **Higiene Otimizada:** Materiais de fácil limpeza, aptos para lavagem em máquina de lavar louça, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Manuseamento Confortável:** Design ergonómico para uma utilização prática e eficiente no dia a dia da cozinha.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para medir uma vasta gama de ingredientes secos e líquidos.

Para que tipo de preparações são estes cazos de medida mais indicados?

São ideais para dosar com precisão ingredientes secos e líquidos em receitas que exigem rigor, como pastelaria, molhos complexos ou pratos de autor em restaurantes e pastelarias.

Qual a composição dos materiais e as suas vantagens?

Os cazos são fabricados em polipropileno (PP) e aço inoxidável 18%. O PP oferece leveza e resistência a impactos, enquanto o aço inoxidável garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, essenciais em ambientes profissionais.

Estes cazos de medida podem ser lavados na máquina de lavar louça?

Sim, a combinação de polipropileno e aço inoxidável 18% torna-os aptos para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higienização e manutenção diária.

O conjunto inclui diferentes capacidades de medida?

Sim, trata-se de um conjunto de 4 cazos, concebidos para oferecer uma gama de medidas padrão essenciais para a maioria das receitas em cozinhas profissionais.

São resistentes ao uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável 18% e polipropileno de alta qualidade confere a este conjunto a robustez necessária para suportar o uso intensivo e as exigências de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.