

# 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



## Cocteleira Boston em Aço Inoxidável e Vidro para Bar Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB727300	<b>Modelo:</b>	727300
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922084368

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	727300
<b>EAN</b>	8411922084368

### Descricao Resumida

Cocteleira Boston profissional em aço inoxidável e vidro, ideal para a preparação eficiente e higiénica de uma vasta gama de cocktails em qualquer bar ou restaurante.

## Descricao Completa

A cocteleira Boston é uma ferramenta essencial para qualquer profissional de bar, permitindo a mistura eficiente e higiénica de ingredientes para a criação de cocktails. Composta por um copo de aço inoxidável e um copo de vidro, oferece durabilidade e visibilidade durante o processo de mistura.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável e Vidro
-----------------	------------------------

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer estabelecimento que sirva bebidas mistas, desde bares de hotel e restaurantes de alta cozinha a snack-bares, tascas modernas, rouletes de eventos e food trucks. É ideal para bartenders que procuram precisão e rapidez na preparação de uma vasta ementa de cocktails, garantindo sempre um serviço de excelência.

### Cocteleira Boston — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade e resistência à corrosão.
- Copo de vidro transparente que permite visualizar o processo de mistura e a cor dos ingredientes.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.
- Design clássico e ergonómico que facilita o manuseamento e a técnica de mistura.
- Versatilidade para preparar uma ampla gama de cocktails, desde os mais simples aos mais complexos.

#### Qual a principal vantagem de uma cocteleira Boston?

A cocteleira Boston é valorizada pela sua durabilidade, facilidade de limpeza e pela capacidade de criar uma vedação forte durante a mistura, o que permite agitar vigorosamente sem derrames. ?

### **Como se limpa e mantém este tipo de coqueteleira?**

Para uma limpeza eficaz, separe o copo de aço inoxidável do copo de vidro e lave ambos com água morna e detergente neutro. Podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que estão completamente secos antes de guardar.

### **É adequada para todos os tipos de cocktails?**

Sim, a coqueteleira Boston é extremamente versátil e pode ser utilizada para preparar uma vasta gama de cocktails que requerem agitação, como Margaritas, Daiquiris, Cosmopolitans e muitos outros.

### **O copo de vidro é resistente a choques térmicos?**

O copo de vidro é projetado para uso profissional, mas como qualquer vidro, deve ser manuseado com cuidado. Evite mudanças bruscas de temperatura para prolongar a sua vida útil.

### **Este modelo é adequado para bartenders iniciantes ou experientes?**

A coqueteleira Boston é uma ferramenta padrão na indústria e é adequada tanto para bartenders iniciantes que desejam aprender as técnicas corretas, quanto para profissionais experientes que procuram eficiência e fiabilidade.