

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

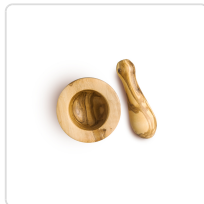
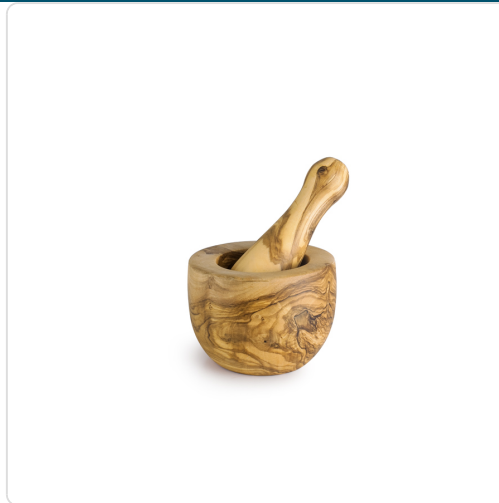


Almofariz Reto em Madeira de Olivo para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB664910	Modelo:	664910
Marca:	IBILI	EAN:	8411922480283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664910

Descrição Resumida

Almofariz reto em madeira de olivo, ideal para triturar e misturar ervas e especiarias. Robusto, durável e com um design rústico para a sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Este almofariz reto em madeira de olivo é uma ferramenta essencial para a trituração e mistura de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Tipo	Almofariz Reto
Material	Madeira de Olivo

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de bases aromáticas em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, pizzarias e churrasqueiras. Essencial para chefs que procuram realçar o sabor de especiarias e ervas frescas em cantinas, pastelarias com confeção e até em food trucks que valorizam ingredientes moídos na hora.

Almofariz de Olivo — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** A madeira de olivo é reconhecida pela sua resistência e longevidade, suportando o uso diário em ambientes profissionais.
- Higiene Natural:** A densidade da madeira de olivo e os seus óleos naturais contribuem para uma superfície menos propensa à proliferação de bactérias.
- Preservação de Sabores:** Permite moer ingredientes sem alterar os seus aromas e sabores, essencial para a qualidade final dos pratos.
- Estética Rústica:** Cada peça possui um veteado único, adicionando um toque de elegância natural à sua área de preparação.
- Manuseamento Confortável:** O design reto e o peso equilibrado facilitam a trituração eficiente de diversos ingredientes.

Como devo limpar e manter o almofariz de madeira de olivo?

Lave o almofariz à mão com água morna e um detergente suave. Seque-o imediatamente e aplique ocasionalmente um óleo mineral ou azeite para manter a madeira hidratada e protegida. Não utilize máquina de lavar louça.

A madeira de olivo é resistente a odores e manchas?

Sim, a madeira de olivo é naturalmente densa e menos porosa, o que a torna bastante resistente à absorção de odores e manchas, desde que seja limpa adequadamente após cada utilização.

Este almofariz é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A madeira de olivo é conhecida pela sua robustez e durabilidade, sendo uma escolha excelente para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo longevidade mesmo com uso frequente.

Quais os benefícios de usar um almofariz de madeira em vez de outros materiais?

Um almofariz de madeira, especialmente de olivo, oferece uma superfície de trituração ideal que não danifica os ingredientes delicados, preserva melhor os óleos essenciais e proporciona uma experiência mais tátil e tradicional na preparação.

O almofariz é fornecido com pilão?

Sim, este almofariz é fornecido com o pilão correspondente, também em madeira de olivo, para garantir a máxima eficácia e durabilidade no processo de trituração e mistura de ingredientes.