

# 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

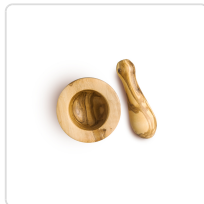
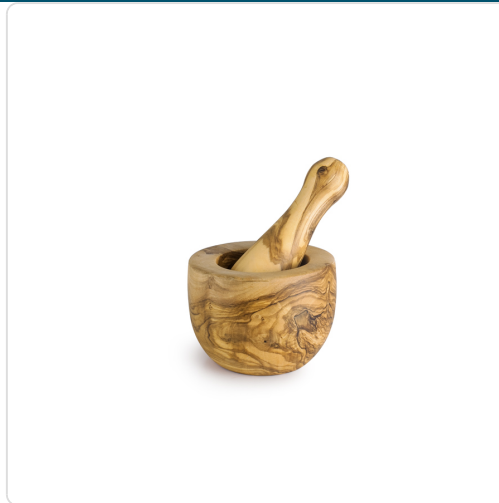


## Almofariz Reto em Madeira de Olivo para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB664910	<b>Modelo:</b>	664910
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922480283

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	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

<b>Tipo</b>	Almofariz Reto
<b>Material</b>	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.