

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Pincel de Pastelaria Profissional 7,5 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB685607	<b>Modelo:</b>	685607
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922458565

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	685607

EAN

8411922458565

## Descrição Resumida

Pincel de pastelaria profissional com 7,5 cm de largura, ideal para untar, pincelar e aplicar coberturas. Fabricado em nylon e plástico para durabilidade e higiene.

## Descrição Completa

O pincel de pastelaria profissional com 7,5 cm de largura é essencial para aplicar uniformemente glacês, ovos ou gordura em confeitaria, garantindo um acabamento perfeito em produções intensivas.

### pincel pastelaria — Características Técnicas

<b>Material</b>	Nylon / Plástico
<b>Largura</b>	7,5 cm
<b>Quantidade Mínima de Pedido</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e unidades de restauração com produção de doçaria, este utensílio permite ao pasteleiro ou ao Chef de cozinha aplicar molhos, ovos ou manteiga com precisão. O seu design profissional assegura um controlo total durante o serviço em estabelecimentos como cafés, padarias ou mesmo para a finalização de pratos em restaurantes de média dimensão.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em nylon de alta qualidade garante durabilidade e resistência a temperaturas moderadas, enquanto o tamanho de 7,5 cm oferece uma cobertura eficiente sem desperdício. A quantidade mínima de 6 unidades permite equipar adequadamente cozinhas profissionais que necessitam de vários utensílios para manter a higiene e a eficiência durante o serviço contínuo.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a principal função deste pincel profissional?**

A principal função é a aplicação uniforme de líquidos ou gorduras em superfícies de confeitaria ou culinária, como ovos em massa folhada ou molhos em pratos.

### **De que material é feito o pincel?**

O pincel é fabricado com cerdas de nylon e cabo em plástico, materiais concebidos para uso profissional contínuo em cozinhas.

### **Qual a largura ideal deste pincel para confeitaria?**

A largura de 7,5 cm é ideal para cobrir áreas de média a grande dimensão de forma eficiente, sendo adequada para a maioria das aplicações em pastelaria e cozinha profissional.

### **Posso encomendar apenas uma unidade deste pincel?**

Não, a quantidade mínima de pedido para este pincel é de 6 unidades, o que é ideal para equipar cozinhas profissionais com múltiplos utensílios.

### **Este pincel é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, cafés com cozinha, restaurantes de média dimensão e qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio fiável para aplicações de confeitaria.