

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

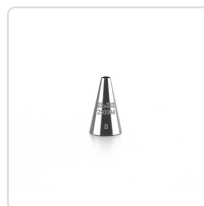


Bico de Pasteleiro Redondo 6 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB250006	Modelo:	250006
Marca:	IBILI	EAN:	8411922091038

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	250006
EAN	8411922091038

Descricao Resumida

Bico de pasteiro redondo de 6 mm em aço inoxidável 18/10, ideal para decorações precisas e uniformes em pastelaria profissional. Durável e higiênico.

Descricao Completa

Este bico de pasteiro redondo de 6 mm, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta essencial para decorações precisas e uniformes em pastelaria profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Tipo	Redondo
Diâmetro	6 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Este bico de pasteiro é ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com serviço de sobremesas, catering e cozinhas industriais que exigem precisão na decoração. Perfeito para criar detalhes finos em bolos, cupcakes, éclairs e outros produtos de confeitaria, desde pastelarias de bairro a hotéis e eventos.

Bico de Pasteiro Redondo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa durabilidade.
- Resistência superior à corrosão e fácil higienização.
- Permite a criação de linhas, pontos e escrita com elevada precisão.
- Compatível com a maioria dos sacos de pasteiro profissionais.

- Essencial para acabamentos de alta qualidade em qualquer produção de pastelaria.

Qual a importância do material em bicos de pasteleiro?

O aço inoxidável 18/10 garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a higiene e longevidade do utensílio em ambientes profissionais.

Este bico é adequado para decorações finas?

Sim, com um diâmetro de 6 mm, este bico redondo é ideal para trabalhos de precisão, como escrita, contornos e pequenos pontos, permitindo acabamentos delicados.

Pode ser utilizado com qualquer tipo de saco de pasteleiro?

Este bico é compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro reutilizáveis e descartáveis disponíveis no mercado, garantindo versatilidade na sua utilização.

Como garantir a limpeza e higiene do bico?

Após cada utilização, o bico deve ser lavado com água quente e detergente, e pode ser esterilizado em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material em aço inoxidável.

É resistente a uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o fabrico em aço inoxidável 18/10 confere-lhe uma robustez e resistência elevadas, tornando-o apto para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.