

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

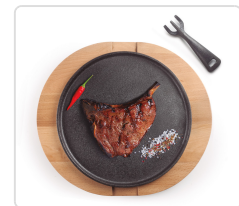
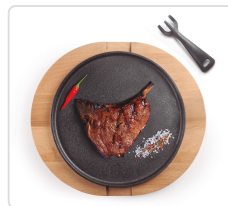


Prato Ferro Fundido com Base de Madeira 26 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB627026	Modelo:	627026
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456431

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	627026

Descrição Resumida

Prato de ferro fundido de 26 cm com base de madeira, ideal para manter alimentos quentes. Compatível com todos os fogões, incluindo indução, assegura distribuição e retenção de calor eficazes.

Descrição Completa

Mantenha as suas criações quentes e prontas a servir com este prato de 26 cm em ferro fundido, combinado com uma base robusta em madeira de haya. Ideal para apresentações que exigem manter a temperatura, este conjunto distribui e retém o calor de forma excepcional, garantindo a qualidade do prato do início ao fim do serviço.

Prato Ferro Fundido — Características Técnicas

Material	Ferro Fundido e Madeira de Haya
Diâmetro	26 cm
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas e casas de pasto que pretendem manter pratos como grelhados ou guisados quentes na mesa do cliente. Para o Chef de uma pequena unidade de hotelaria ou catering que necessita de uma solução de serviço eficiente e elegante.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de ferro fundido para uma retenção de calor superior e madeira de haya para uma apresentação cuidada e proteção da superfície de serviço, diferencia este prato. A sua aptidão para todos os tipos de fogão, incluindo indução, oferece versatilidade na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este prato pode ser utilizado diretamente no fogão?

Sim, o prato em ferro fundido é adequado para todos os tipos de fogão, incluindo indução, permitindo cozinhar ou aquecer alimentos diretamente nele.

Qual a principal vantagem do ferro fundido neste prato?

A principal vantagem do ferro fundido é a sua excelente capacidade de distribuir e reter o calor, mantendo a comida quente por mais tempo após ser retirada do fogão.

A base de madeira é removível?

A base em madeira de haya está integrada para servir como suporte e isolamento térmico, garantindo uma apresentação segura e elegante na mesa.

Este prato é adequado para manter alimentos quentes em buffets?

Sim, a sua capacidade de reter calor torna-o uma excelente opção para manter pratos específicos quentes durante o serviço em buffets ou à la carte.

Como devo limpar este prato?

Recomenda-se a limpeza manual do prato de ferro fundido com água quente e uma escova suave. A base de madeira deve ser limpa com um pano húmido, evitando imersão em água.