

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fervedor de Água para Slow Coffee com Bico Pescoço de Cisne

Informacoes do Produto

SKU:	IB664600	Modelo:	664600
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664600

Descrição Resumida

Fervedor de água em aço para slow coffee, com bico pescoço de cisne para controlo preciso do fluxo. Compatível com todos os tipos de fogões.

Descrição Completa

Este fervedor de água foi concebido para técnicas de extração de café por vertido lento (pour-over), garantindo um controlo rigoroso do fluxo de água essencial para uma infusão homogénea e um perfil de sabor otimizado.

Características Técnicas

Material	Aço
----------	-----

Aplicações Profissionais

Este fervedor é ideal para cafetarias especializadas, pastelarias com oferta de café de especialidade, restaurantes com serviço de pequeno-almoço ou brunch, e estabelecimentos que valorizam a preparação de café de filtro com precisão. É uma ferramenta essencial para baristas e profissionais que procuram a excelência na extração de café.

Fervedor de Água para Slow Coffee — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O bico em forma de pescoço de cisne permite um controlo exato do fluxo e da distribuição da água, crucial para uma extração uniforme do café.
- **Versatilidade:** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás e elétricos, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- **Design Ergonómico:** Manuseamento confortável e seguro, facilitando a técnica de vertido lento.
- **Material Durável:** Construído em aço, garante resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Extração Otimizada:** Contribui para realçar os aromas e sabores complexos do café de filtro.

Este fervedor é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, este fervedor foi concebido para ser compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás e elétricos, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a importância do bico "pescoço de cisne"?

O bico em forma de pescoço de cisne é crucial para o controlo preciso do fluxo e da direção da água durante a extração de café por vertido lento, garantindo uma saturação uniforme do café moído e uma extração consistente.

De que material é feito este fervedor?

Este fervedor é fabricado em aço, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o uso contínuo em ambientes profissionais.

É adequado apenas para slow coffee?

Embora otimizado para slow coffee, este fervedor pode ser utilizado para aquecer água para outras bebidas quentes, como chás ou infusões, onde o controlo preciso do vertido pode ser benéfico.

Como se deve limpar este fervedor?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar o fervedor com água morna e detergente neutro, enxaguando bem e secando de imediato para evitar manchas de água e manter o brilho do aço.