

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



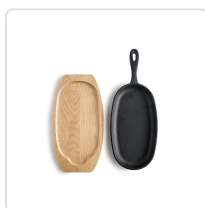
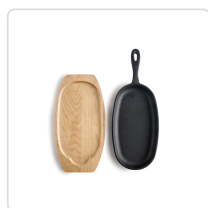
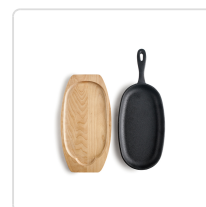
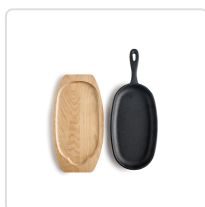
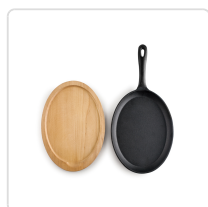
Hotelequip.pt

Prato Ferro Fundido com Base Madeira 24x17,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB627017	Modelo:	627017
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481570

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	627017
EAN	8411922481570

Descricao Resumida

Prato de ferro fundido com base de madeira de 24x17,5 cm, ideal para manter os alimentos quentes à mesa. Compatível com todos os fogões, incluindo indução.

Descricao Completa

Este prato de ferro fundido com base de madeira de 24x17,5 cm é uma solução robusta para o serviço de mesa, garantindo que os alimentos permaneçam quentes por mais tempo. A sua capacidade de distribuir e reter o calor de forma uniforme é essencial para a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Material do Prato	Ferro Fundido
Material da Base	Madeira de Faia
Dimensões (C x L)	24 x 17,5 cm
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Este prato é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, churrasqueiras e hamburgarias que pretendam servir pratos quentes diretamente à mesa, como bifes na pedra, grelhados ou petiscos. Também é adequado para hotéis que oferecem serviço de quarto com refeições quentes, garantindo uma apresentação rústica e eficaz na manutenção da temperatura dos alimentos.

Prato Ferro Fundido — Principais Vantagens

- Retenção de Calor Superior:** O ferro fundido mantém os alimentos quentes por mais tempo, melhorando a experiência do cliente.

- **Versatilidade na Cozinha:** Pode ser utilizado em todos os tipos de fogão, incluindo indução, para aquecimento direto.
- **Apresentação Rústica e Elegante:** A base de madeira complementa o prato, oferecendo um serviço seguro e visualmente apelativo.
- **Durabilidade Elevada:** Construção robusta em ferro fundido para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** Garante que os alimentos cozinhem ou se mantenham quentes de forma homogénea.

Como devo limpar o prato de ferro fundido?

Após cada utilização, lave o prato com água quente e uma escova, evitando sabão sempre que possível para preservar a camada antiaderente natural. Seque-o imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal para evitar a ferrugem.

Posso usar este prato em fogões de indução?

Sim, o prato de ferro fundido é totalmente compatível com todos os tipos de fogão, incluindo placas de indução, permitindo aquecer os alimentos diretamente antes de servir.

A base de madeira pode ir ao forno ou fogão?

Não, a base de madeira de faia destina-se apenas a servir e proteger a superfície da mesa do calor do prato. Nunca deve ser exposta a fontes diretas de calor como fornos ou fogões.

Qual a durabilidade esperada deste prato?

Com os cuidados e manutenção adequados, um prato de ferro fundido é extremamente durável e pode durar décadas, sendo um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.

É necessário temperar o prato de ferro fundido antes da primeira utilização?

Sim, recomenda-se temperar o prato antes da primeira utilização para criar uma camada antiaderente natural e protegê-lo da ferrugem. Este processo envolve aplicar uma fina camada de óleo e aquecer o prato.

?