

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

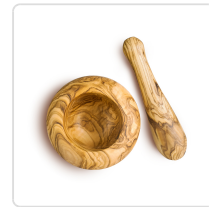
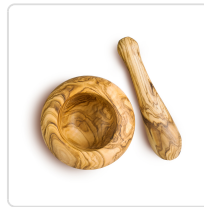
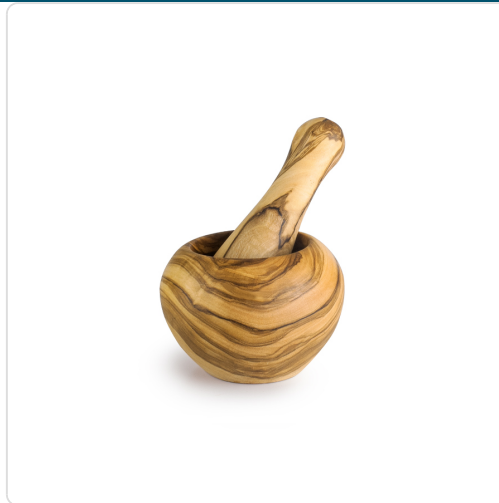


Almofariz Redondo de Madeira de Oliveira para Especiarias

Informacoes do Produto

SKU:	IB664814	Modelo:	664814
Marca:	IBILI	EAN:	8411922480276

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	664814

Descrição Resumida

Almofariz tradicional em madeira de oliveira, robusto e durável, perfeito para triturar ervas e especiarias em cozinhas profissionais com um toque rústico.

Descrição Completa

Tritura e mistura ervas, especiarias e outros ingredientes de forma natural com este almofariz tradicional em madeira de oliveira. A sua beleza única no veio e a resistência intrínseca da madeira de oliveira conferem um toque rústico e caloroso a qualquer cozinha profissional.

Almofariz Madeira Olivo — Características Técnicas

Material	Madeira de Olivo
Quantidade Mínima de Pedido	3 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou casas de chá que procuram um método natural de preparação de temperos e molhos. Perfeito para estabelecimentos de pequena dimensão, como snack-bares ou pastelarias, que valorizam a autenticidade e o toque artesanal na apresentação dos seus pratos.

Madeira de Olivo — Principais Vantagens

A madeira de oliveira utilizada neste almofariz é reconhecida pela sua elevada resistência e durabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo em uso profissional contínuo. Cada peça é única, apresentando um padrão de veios distinto que adiciona um valor estético inigualável à bancada de preparação, diferenciando-o de utensílios genéricos em outros materiais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar madeira de oliveira neste almofariz?

A madeira de oliveira oferece uma combinação única de resistência, durabilidade e beleza natural, conferindo um toque rústico e autêntico à preparação de ingredientes.

Este almofariz é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes tradicionais, snack-bares, pastelarias, casas de chá e qualquer cozinha profissional que valorize métodos de preparação naturais e um design rústico.

Posso comprar apenas uma unidade para experimentar?

A quantidade mínima de pedido para este almofariz em madeira de oliveira é de 3 unidades, pensado para otimizar a logística e o custo para estabelecimentos profissionais.

Como devo limpar e manter este almofariz de madeira de oliveira?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e sabão neutro, seguida de secagem imediata. Evite a imersão prolongada em água e a utilização de máquinas de lavar loiça ou produtos abrasivos para preservar a integridade da madeira.

O padrão de veios da madeira de oliveira é sempre o mesmo?

Não, cada almofariz é fabricado a partir de uma peça única de madeira de oliveira, o que resulta em variações naturais no padrão de veios, tornando cada peça exclusiva e com um carácter distinto.