

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

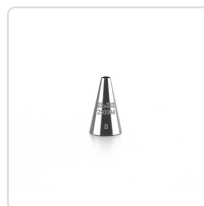


Bico de Pasteleiro Redondo 4 mm em Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB250004 | Modelo: | 250004 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922091021 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|---------------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 250004 |
| EAN | 8411922091021 |

Descricao Resumida

Bico de pasteleiro redondo de 4 mm em aço inoxidável 18/10, essencial para decorações delicadas e precisas em pastelaria profissional.

Descricao Completa

A precisão na confeção de sobremesas e bolos exige ferramentas de alta qualidade. Este bico de pasteleiro redondo de 4 mm em aço inoxidável 18/10 é um instrumento indispensável para criar decorações delicadas e com acabamento profissional, garantindo resultados consistentes em cada aplicação.

bico de pasteleiro redondo 4mm — Características Técnicas

| | |
|-------------------|----------------------|
| Material | Aço Inoxidável 18/10 |
| Diâmetro de Saída | 4 mm |

Aplicações Profissionais

Concebido para o Chef pasteleiro de hotéis e restaurantes que procura detalhes minuciosos em sobremesas de autor ou para o proprietário de pastelarias e cafés que necessita de padronizar a apresentação de bolos e doces. A sua abertura de 4 mm é ideal para escrita fina, contornos precisos e preenchimentos controlados em diversas preparações, desde a confeção diária de bolos até eventos de catering com mesas de doces sofisticadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este bico de pasteleiro distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Garante que

as decorações não reagem com os ingredientes, mantendo a integridade dos sabores e cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar. A sua robustez permite um uso intensivo, resistindo ao desgaste das operações diárias em cozinhas profissionais e garantindo um investimento de longa duração.

Perguntas Frequentes

De que material é feito este bico de pasteleiro?

Este bico é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar. É seguro para contacto com alimentos e fácil de limpar.

Para que tipo de decorações é mais adequado o diâmetro de 4 mm?

O diâmetro de 4 mm é ideal para trabalhos de precisão, como escrita em bolos, criação de contornos finos, preenchimento de pequenos espaços ou a elaboração de detalhes delicados em pastelaria e confeitaria. Permite um controlo rigoroso do fluxo da massa.

Como devo limpar e manter o bico de pasteleiro?

Este bico pode ser lavado manualmente com água morna e detergente ou em máquina de lavar louça profissional. Para garantir a máxima higiene, recomenda-se a sua secagem completa após a lavagem e o armazenamento em local seco e limpo.

É compatível com qualquer tipo de saco de pasteleiro?

Sim, este bico de pasteleiro redondo de 4 mm é compatível com a maioria dos sacos de pasteleiro standard, sejam eles reutilizáveis de tecido ou silicone, ou descartáveis de plástico. Assegura uma fixação segura para um trabalho sem interrupções.

Qual a vantagem de escolher aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece uma superior resistência à oxidação e corrosão, fundamental em ambientes de cozinha profissional onde há contacto constante com humidade e diferentes tipos de alimentos. Garante a longevidade do utensílio e a sua conformidade sanitária. ?