

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



Tajine de Barro Esmaltado para Cozinha Lenta Ø32cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB629032	Modelo:	629032
Marca:	IBILI	EAN:	8411922474213

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	629032
EAN	8411922474213

Descricao Resumida

Recipiente de barro esmaltado de 32 cm para confeção lenta, garantindo pratos tenros e suculentos com máxima eficiência energética em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para uma cozedura lenta e eficiente em qualquer cozinha profissional, o tajine de barro esmaltado de 32 cm garante pratos tenros e suculentos. A sua tampa cónica otimiza a distribuição de calor e a retenção de vapor, resultando em poupança energética e sabores intensificados.

Tajine de Barro Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	32 cm
Material	Barro Natural Esmaltado

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante tradicional português, este tajine de 32 cm é ideal na confeção lenta de guisados e ensopados, intensificando os sabores e aromas. Em hotéis com buffets ou eventos de catering, permite apresentar pratos quentes de forma elegante, mantendo a temperatura e a suculência para um serviço contínuo e apelativo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste tajine reside na sua capacidade de cozedura lenta controlada, que se traduz em alimentos incrivelmente tenros e suculentos. O barro natural esmaltado, um material comprovadamente seguro para contacto alimentar, garante uma distribuição de calor uniforme e constante, essencial para extrair o máximo sabor de cada ingrediente e reduzir o consumo de energia. A tampa cónica não só realça a estética, mas também otimiza a condensação do vapor, devolvendo a humidade aos alimentos e evitando que sequem, um fator crítico para a qualidade dos pratos finais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de cozinhar num tajine de barro esmaltado?

A principal vantagem reside na sua capacidade de cozedura lenta e uniforme. O barro esmaltado distribui o calor de forma eficaz, e a tampa cónica retém o vapor, resultando em pratos excepcionalmente tenros, suculentos e ricos em sabor, com uma notável poupança de energia.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção deste tajine?

Para garantir a durabilidade, lave o tajine à mão com água morna e sabão neutro, utilizando uma esponja suave. Evite choques térmicos, como colocar o tajine quente em água fria, e seque-o completamente antes de guardar para prevenir a formação de mofo.

Que tipo de pratos são mais indicados para confeção neste tajine?

Este tajine é ideal para pratos de cozedura lenta, como guisados de carne ou vegetais, ensopados, e pratos de inspiração mediterrânica ou norte-africana. A sua confeção realça a fusão de sabores e a tenrura dos ingredientes.

Como otimizar a cozedura e a distribuição de calor no tajine?

Para otimizar a cozedura, inicie com um calor baixo e aumente gradualmente, permitindo que o barro absorva e distribua o calor de forma uniforme. A tampa cónica é crucial para reciclar o vapor, mantendo a humidade e a suculência dos alimentos durante todo o processo.

O material de barro natural esmaltado é seguro para uso alimentar profissional?

Sim, o barro natural esmaltado é um material tradicionalmente utilizado na culinária e é seguro para contacto alimentar. A camada esmaltada confere uma superfície lisa, facilitando a limpeza e evitando a absorção de odores, cumprindo os padrões de higiene em cozinhas profissionais.