

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

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

Martelo de Carne Inox 18/10 para Amaciar e Bater

Informacoes do Produto

SKU:	LA60431	Modelo:	LA60431
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604317

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60431
EAN	8414271604317

Descricao Resumida

Martelo de carne em aço inoxidável 18/10 com dois lados funcionais: liso para espessura e rugoso para amaciar. Cabo ergonómico para manuseamento seguro em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este martelo de carne em aço inoxidável 18/10 foi concebido para amaciar e tenderizar diversos tipos de carne, essencial para otimizar a preparação de pratos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	23,0 x 7,0 x 4,0 cm
Peso	350 g
Material	Aço Inoxidável 18/10
Função	Lado liso para reduzir espessura, lado rugoso para amaciar e marinar

Aplicações Profissionais

Este martelo de carne é uma ferramenta indispensável em qualquer área de preparação de cozinhas profissionais. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares que preparam bifes, panados ou escalopes.
- Churrasqueiras e marisqueiras para amaciar carnes antes da grelha ou fritura.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares na preparação de grandes volumes de carne.
- Hotéis e serviços de catering para garantir a qualidade e textura das carnes servidas.
- Roulotés e food trucks que necessitam de preparar carnes de forma eficiente e higiénica.

Martelo de Carne — Principais Vantagens

- **Amaciamento Eficaz:** Os dois lados funcionais permitem tanto reduzir a espessura da carne como amaciar as fibras, facilitando a absorção de temperos e marinadas.

- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo ergonómico e antiderrapante proporciona uma pega firme e confortável, minimizando o risco de acidentes durante o uso intensivo.
- **Versatilidade:** Adequado para diversos tipos de carne, desde aves a bovinos e suínos, otimizando a preparação de uma vasta gama de pratos.
- **Higiene Superior:** O material em aço inoxidável é não poroso, o que impede a acumulação de bactérias e facilita a esterilização após cada utilização.

Qual a função dos dois lados do martelo?

O martelo possui um lado liso, ideal para reduzir a espessura da carne de forma uniforme, e um lado rugoso, projetado para amaciar as fibras e permitir uma melhor penetração de temperos e marinadas.

De que material é feito este martelo de carne?

Este martelo é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial para ambientes de cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável, o martelo é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a máxima higiene.

Qual o peso do martelo?

O martelo de carne tem um peso de 350 g. Este peso é otimizado para proporcionar a força necessária para amaciar a carne sem exigir um esforço excessivo do utilizador.

Este martelo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e o design ergonómico com cabo antiderrapante tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo exigido em cozinhas de restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos profissionais. ?