

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Cozinha Inox 18/10 Monobloco 33,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62606	Modelo:	LA62606
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626067

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62606
EAN	8414271626067

Descricao Resumida

Espátula de cozinha monobloco em aço inoxidável 18/10 com 33,5 cm, ideal para raspar, virar e espalhar em pastelarias e cozinhas profissionais. Higiénica e durável.

Descricao Completa

Esta espátula de cozinha, fabricada em aço inoxidável 18/10 e com 33,5 cm de comprimento, apresenta um design monobloco que garante robustez, higiene e durabilidade para uso profissional diário.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	33,5 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Tipo	Monobloco

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, cantinas e hotéis, esta espátula é essencial para tarefas como raspar massas, virar alimentos delicados, espalhar cremes e coberturas, ou misturar ingredientes em recipientes. A sua construção robusta adapta-se a ambientes de produção intensiva, desde pequenas rouletes a grandes cozinhas industriais.

Espátula de Cozinha — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** O design monobloco elimina juntas e fendas, impedindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza, crucial para a segurança alimentar.
- Durabilidade Excecional:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão, impactos e deformações, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- Versatilidade de Uso:** Adequada para uma vasta gama de aplicações, desde a pastelaria à confeitaria, manuseando diferentes tipos de alimentos e texturas.
- Manuseamento Confortável:** O seu formato e peso são equilibrados para proporcionar um manuseamento eficaz e confortável durante longos períodos de trabalho.
- Resistência a Temperaturas:** O aço inoxidável 18/10 suporta variações de temperatura, sendo seguro para contacto com alimentos quentes ou frios.

Qual a principal vantagem de uma espátula com design monobloco?

O design monobloco significa que a espátula é feita de uma única peça de aço inoxidável, eliminando juntas e fendas onde resíduos alimentares poderiam acumular-se. Isto garante uma higiene superior e facilita a limpeza, sendo crucial em ambientes profissionais.

O que significa "aço inoxidável 18/10" e quais os seus benefícios?

O aço inoxidável 18/10 indica que o material contém 18% de cromo e 10% de níquel. Esta composição confere-lhe uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e um acabamento brilhante, tornando-o ideal para contacto com alimentos e uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta espátula pode ser utilizada para trabalhar com alimentos a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material altamente resistente a variações de temperatura, sendo perfeitamente adequado para manusear alimentos quentes, raspar fundos de tachos ou panelas e outras aplicações que envolvam calor na cozinha profissional.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta espátula?

A espátula deve ser lavada com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho, evite produtos abrasivos e seque-a bem para prevenir manchas de água.

É adequada para raspar massas ou cremes de recipientes?

Sim, a rigidez e o formato da espátula tornam-na muito eficaz para raspar massas de bancadas, remover cremes de taças e misturar ingredientes de forma homogénea, sendo uma ferramenta versátil para pastelaria e cozinha.