

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Pincel de Silicone 30 cm para Pastelaria e Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA64441	Modelo:	LA64441
Marca:	LACOR	EAN:	8414271644412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA64441
EAN	8414271644412

Descricao Resumida

Pincel de silicone de 30 cm para aplicação precisa de óleos, molhos e ovos. Ideal para pastelaria e cozinha profissional, não absorve odores nem sabores.

Descrição Completa

Essencial para a confeitaria e cozinha profissional, este pincel de silicone com 30 cm de comprimento garante aplicação uniforme de líquidos em diversas tarefas, desde pincelar molhos a untar formas, otimizando o tempo de preparação em momentos de pico. Adequado para estabelecimentos com volume de serviço médio.

pincel de silicone profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone (ABS)
Dimensões (C x L x A)	300 x 80 x 30 mm
Peso	75 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria e cozinheiros em restaurantes de média dimensão ou snack-bares que necessitem de precisão na aplicação de líquidos. Perfeito para pincelar assados com marinadas, aplicar glaceados em produtos de pastelaria, ou untar formas com gordura, garantindo uma cobertura uniforme que potencia o resultado final dos pratos e sobremesas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio de cozinha destaca-se pela sua construção em silicone, que assegura a não absorção de odores e sabores, mantendo a higiene e a integridade gustativa dos alimentos. O seu comprimento generoso de 30 cm permite um manuseamento seguro e confortável, mesmo em recipientes mais profundos, enquanto a sua eficácia na distribuição uniforme de líquidos o torna uma ferramenta indispensável para o mise en place e serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilidade deste pincel de silicone?

Este pincel é ideal para uma variedade de tarefas culinárias, como pincelar carnes e peixes com molhos ou marinadas, untar formas de pastelaria ou cozinha com óleos, e aplicar glaceados ou ovos batidos.

O material de silicone deste utensílio interfere no sabor dos alimentos?

Não, o silicone de alta qualidade utilizado neste pincel não absorve odores nem sabores, garantindo que o sabor dos seus pratos permanece intacto.

Qual a dimensão e peso deste pincel profissional?

O pincel mede aproximadamente 300 mm de comprimento, 80 mm de largura e 30 mm de altura, com um peso leve de 75 g, o que o torna ergonómico e fácil de manusear.

Este pincel de silicone é adequado para cozinhas profissionais com elevado volume de serviço?

Sim, a sua construção robusta e o material higiénico tornam-no ideal para uso frequente em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, pastelarias e serviços de catering, facilitando tarefas repetitivas durante os períodos de maior movimento.

Como se deve limpar e manter este utensílio de pastelaria?

Este pincel pode ser lavado à mão com água morna e detergente suave, ou na máquina de lavar loiça, garantindo a sua higiene e longevidade para uso profissional contínuo.