

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



Hotelequip.pt

Colher de Madeira para Serviço e Buffet 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA68179	Modelo:	LA68179
Marca:	LACOR	EAN:	8414271681790

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68179
EAN	8414271681790

Descricao Resumida

Colher de madeira de faia natural, 30 cm, resistente a altas temperaturas e ideal para superfícies antiaderentes. Perfeita para serviço de buffet e cozinha profissional.

Descricao Completa

Colher de madeira de faia natural, ideal para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais, evitando riscos em superfícies antiaderentes e preservando os sabores originais dos pratos.

colher madeira faia — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira de Faia
Dimensões	300 x 70 x 20 mm
Peso	70 g
Acabamento	Tratada com óleos naturais

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, pastelarias e serviços de catering que necessitam de utensílios duráveis e que não danifiquem panelas antiaderentes. Perfeita para a preparação de molhos, salteados e empratamentos, garantindo a integridade dos alimentos e o conforto no manuseamento durante longos períodos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A colher especial em madeira de faia natural resiste a altas temperaturas sem transferir calor para a mão do utilizador, ao contrário de utensílios metálicos. O seu acabamento com óleos naturais não só protege a madeira, mas também assegura que os sabores dos alimentos são conservados, sendo uma opção segura e higiénica para o contacto alimentar, especialmente em cozinhas que valorizam a qualidade e a autenticidade dos ingredientes.

Perguntas Frequentes

Esta colher pode ser usada em panelas antiaderentes?

Sim, a madeira de faia natural é suave e não risca nem danifica revestimentos antiaderentes ou superfícies delicadas.

Qual a principal vantagem de usar madeira em vez de metal?

A madeira não conduz calor como o metal, oferecendo maior segurança ao utilizador, e ajuda a preservar os sabores naturais dos alimentos sem os alterar quimicamente.

Como devo fazer a manutenção desta colher de madeira?

Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente neutro, secando imediatamente. Evitar a máquina de lavar loiça e a imersão prolongada para garantir a durabilidade.

Esta colher é adequada para confeções a altas temperaturas?

Sim, a madeira de faia é naturalmente resistente a temperaturas moderadamente altas, sendo segura para uso em salteados e outras preparações que exijam calor.

O acabamento em óleos naturais é seguro para alimentos?

Sim, os óleos naturais utilizados são de grau alimentar, garantindo a segurança para o manuseamento e contacto com alimentos, sem risco de contaminação.