

FRUSTA INOX MANICO IN GOMMA - cm.40

Utensile top per cucina o pasticceria: frusta De Buyer, perfetta per salse, creme e più.
Manico antiscivolo, cavi in acciaio inox!



SOLUZIONI FOODSERVICE

Scopri l'indispensabile frusta De Buyer dall'eleganza intramontabile. Il suo valore sta nel cuore robusto in acciaio inox, resistente e durevole, ideale per miscelare salse, creare emulsioni, montare a neve gli albumi, mescolare creme e impasti per dolci, senza temere di rovinare o deformato. La sua lunghezza di 40cm ne aumenta l'utilità nei contesti professionali. Il manico, rivestito di gomma TPE con atomi di polipropilene, è un dettaglio ergonomico che offre un comfort di utilizzo e un'aderenza impareggiabili per un controllo di precisione. Infine, il tocco finale: il rivestimento in gomma è anche antibatterico, per garantire un'igiene impeccabile. Un alleato irrinunciabile in quotidiano lavoro in cucina!