

SOLUZIONI FOOD SERVICE

IMBUTO COLATORE INOX A PISTONE lt.3,3 COMPLETO DI SUPPORTO

L'imbuto colatore a pistone è la scelta perfetta per dosare mousse, salse e gelatine. In acciaio, lavabile in lavastoviglie e made in France.



vedi prodotto online

CODICE: 0570091853354

MARCA: DE BUYER



SOLUZIONI FOODSERVICE

Questo imbuto colatore in acciaio inox è l'aiuto insostituibile per ogni chef, grazie alla sua funzione di dosazione precisa. Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, garantisce durabilità e resistenza in qualsiasi situazione. Il suo pistone permette di preservare al meglio la consistenza di mousse, salse corpose, caramello, gelatina e coulis di frutta. Il suo cono profondo facilita una miscelazione naturale, senza pressioni eccessive. Inoltre, può essere utilizzato anche con preparazioni calde. Infine, per offrire la massima praticità, è completamente lavabile in lavastoviglie. Prodotto in Francia, offre eccellente qualità e affidabilità. L'appoggio non è incluso.