

SCHIUMAROLA INOX RAGNO cm.14

SCHIUMAROLA, FONDA RETE A RAGNO, PER FRITTURA cm. 14



vedi prodotto online

CODICE: **0710040259671**

MARCA: **SVANERA**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Materiale:

- Corpo: Acciaio Inox 18/10 di alta qualità, resistente alla corrosione e adatto all'uso alimentare.
- Manico: Manicatura ergonomica in materiale plastico resistente al calore, progettata per garantire una presa sicura e confortevole durante l'uso.

Dimensioni:

- Altezza totale: 42 cm
- Larghezza: 14 cm

Caratteristiche:

- Design lineare e robusto, ideale per scolare e sollevare fritti con precisione.
- La struttura a "ragno" della rete permette un efficace drenaggio dell'olio o dell'acqua, mantenendo il cibo croccante e asciutto.
- Manicatura ergonomica studiata per un utilizzo prolungato senza affaticamento della mano.
- Adatta per l'uso professionale in cucine di ristoranti o pasticcerie, ma anche per chi ama cucinare a casa con attrezzature di qualità.

Utilizzo: Perfetta per scolare fritti, pasta e altri alimenti, garantendo un risultato ottimale in termini di qualità e praticità.