

Article: P324016

Product Family: Ustensiles De Cuisine

Passoire ronde renforcé en acier inoxydable de 16 cm avec maille de 0.53 millimètre

La crépine demi-boule de Pujadas offre une performance exceptionnelle et une polyvalence incomparable. L'acier inoxydable promet des années d'utilisation, même dans les applications à forte demande, et le maillage fort de 0,53 millimètre assure une déformation rapide et efficace. La poignée offre une prise confortable et beaucoup de levier, même lorsque les aliments lourds sont sous tension. Le crochet à l'extrémité de la poignée est parfait pour un rangement suspendu peu encombrant, et les crochets du bol à l'autre extrémité permettent à cette crépine de reposer sur un bol ou une casserole pendant l'utilisation. Que ce tamis soit utilisé pour retirer les solides des sauces, égoutter les liquides de cuisson, rincer les légumes ou autre chose, il est sûr de faire le travail avec facilité.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661324168
(L) Largeur (CM)	42
(P) Profondeur (CM)	16
(H) Hauteur (CM)	10
(DI) Diamètre (CM)	16
Poids (KG)	0.24
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	12
Largeur	47
Hauteur	22

Features & Benefits

- L'acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Un maillage fort assure une déformation rapide et efficace
- Handle offre une prise en main confortable et beaucoup de levier, même avec des produits alimentaires lourds
- Crochets de cuvette permettant à la crépine de reposer sur la cuvette ou le pot
- Crépine demi-boule de 16 centimètres avec maille de 0,53 millimètre
- Conçu pour les cuisines commerciales à forte demande

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN