

Fettfilter – 50 Stück code: 632802

Unverzichtbar in der professionellen Gastronomie – verlängert dank effizientem Filter die Öllebensdauer. Hergestellt aus synthetischer Seide. Extrem langlebig, mit einer Temperaturbeständigkeit von bis zu 200°C.

Filtert auf effiziente Weise Verunreinigungen, einschließlich Lebensmittelpartikel, die zur Entzündung des Fetts führen können.

Optimiert den Einsatz von Fritteusen. Mit Lebensmittelkontakt-Konformitätserklärung.

-  Filter verlängern die Lebensdauer des Öls in Fritteusen
-  Alle Verunreinigungen werden zurückgehalten und verhindern die Entzündung des Fetts
-  Beständig gegen hohe Temperaturen
-  Sicher im Kontakt mit Lebensmitteln



Code	Packed per	LxW (W)
632802	50	254x254