



HENDI

Tools for Chefs

Filtros de grasa: 50 unidades code: 632802

Esencial en la gastronomía profesional: prolonga eficazmente la vida útil del aceite gracias a una filtración eficiente.

Realizado en seda sintética.

Extremadamente duradero, con resistencia térmica de hasta 200 °C.

Captura eficazmente las impurezas, incluidas las partículas de alimentos que pueden provocar la ignición por grasa.

Como resultado, optimizan el uso de equipos de fritura profunda.

Con declaración de cumplimiento de contacto con alimentos.

- + Los filtros prolongan la vida útil del aceite en las freidoras profundas
- + Se retienen todas las impurezas, lo que evita la ignición por grasa
- + Resistente a las altas temperaturas
- + Seguridad en contacto con los alimentos



Código

632802

Packed per

50

LxW (W)

254x254