



HENDI

Tools for Chefs

Filtres à graisse – 50 pièces

code: 632802

Indispensable dans la gastronomie professionnelle - prolonge la durée de vie de l'huile grâce à une filtration efficace.

En soie synthétique.

Très durable, avec une résistance thermique allant jusqu'à 200°C.

Capturez efficacement les impuretés, y compris les particules alimentaires qui peuvent entraîner l'inflammation de la graisse.

Ils optimisent ainsi l'utilisation des équipements de friture. Avec déclaration de conformité au contact alimentaire.

- + Les filtres prolongent la durée de vie de l'huile dans les friteuses
- + Toutes les impuretés sont retenues, ce qui évite l'inflammation de la graisse
- + Résistant aux températures élevées
- + Convient au contact alimentaire



Code	Packed per	LxW (W)
632802	50	254x254