

Filtros de gordura – 50 unidades code: 632802

Essencial para prolongar a vida útil do óleo graças à filtração eficiente.

Feito de seda sintética.

Extremamente duradouro, com resistência térmica até 200°C.

Capta impurezas de forma eficiente, incluindo partículas de alimentos que possam levar à ignição da gordura.

Desta forma, optimizam a utilização dos equipamentos de fritura.

Em conformidade com a declaração de contacto com alimentos.

-  A utilização de filtros prolonga a vida útil do óleo nas fritadeiras
-  Todas as impurezas são retidas – evitando a ignição da gordura
-  Resistente a altas temperaturas
-  Contacto seguro com os alimentos.



Código

632802

Packed per

50

LxW (W)

254x254