

CAJA CAVIAR PARA ESFERIFICAR





La **caja de caviar para esferificar** de la marca **100% CHEF**, es ideal para profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Con este utensilio para esferificar podrá elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión de manera rápida
- Permite crear más de 96 esferas por segundo
- Ideal para alta restauración
- Es totalmente desmontable
- Su sistema de apertura rápida permite efectuar una total limpieza con mucha más eficacia y rapidez
- Se monta en apenas 20 segundos
- Fabricada íntegramente con policarbonato y silicona alimentaria
- Se puede lavar en el lavavajillas o bien esterilizar con agua hirviendo todos sus componentes
- Medidas: 16 x 12 x 6 cm

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos: 109,23 €

Precio con descuento: 90,27 €

PVP Final: 109,23 €

PVP sin IVA: 90,27 €

18,96 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

La **caja de caviar para esferificar** de la marca **100% CHEF**, es ideal para profesionales de la hostelería.

CARACTERÍSTICAS

- Con este utensilio para esferificar podrá elaborar una gran cantidad de bolitas de caviar líquido con mucha precisión de manera rápida
- Permite crear más de 96 esferas por segundo
- Ideal para alta restauración
- Es totalmente desmontable
- Su sistema de apertura rápida permite efectuar una total limpieza con mucha más eficacia y rapidez
- Se monta en apenas 20 segundos
- Fabricada íntegramente con policarbonato y silicona alimentaria
- Se puede lavar en el lavavajillas o bien esterilizar con agua hirviendo todos sus componentes
- Medidas: 16 x 12 x 6 cm

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.