

KIT DISPENSADOR ESFERIFICACIÓN INVERSA



El dosificador para la esferificación inversa o directa es perfecta para los profesionales hosteleros.

CARACTERÍSTICAS

- Con este kit podrá elaborar sin esfuerzo pequeñas esferas líquidas con 3 diámetros distintos
- Con este dispensador de goteo se pueden conseguir más de 100 esferas por minuto, según tamaño
- Este sistema permite elaborar perlas líquidas con mucha antelación sin que éstas endurezcan
- El kit está compuesto por: 1 botella dosificadora (0.5 litros), 3 boquillas (6, 8 y 10 mm), Cuchara coladora y Manual de instrucciones y recetas.
- Medidas paquete: 8 x 8 x 20 cm

Calificación: Sin calificación

Precio

PVP Final sin descuentos:61,77 €

Precio con descuento51,05 €

PVP Final:61,77 €

PVP sin IVA:51,05 €

10,72 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

El dosificador para la esferificación inversa o directa es perfecta para los profesionales hosteleros.

CARACTERÍSTICAS

- Con este kit podrá elaborar sin esfuerzo pequeñas esferas líquidas con 3 diámetros distintos
- Con este dispensador de goteo se pueden conseguir más de 100 esferas por minuto, según tamaño
- Este sistema permite elaborar perlas líquidas con mucha antelación sin que éstas endurezcan
- El kit está compuesto por: 1 botella dosificadora (0.5 litros), 3 boquillas (6, 8 y 10 mm), Cuchara coladora y Manual de instrucciones y recetas.
- Medidas paquete: 8 x 8 x 20 cm

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.