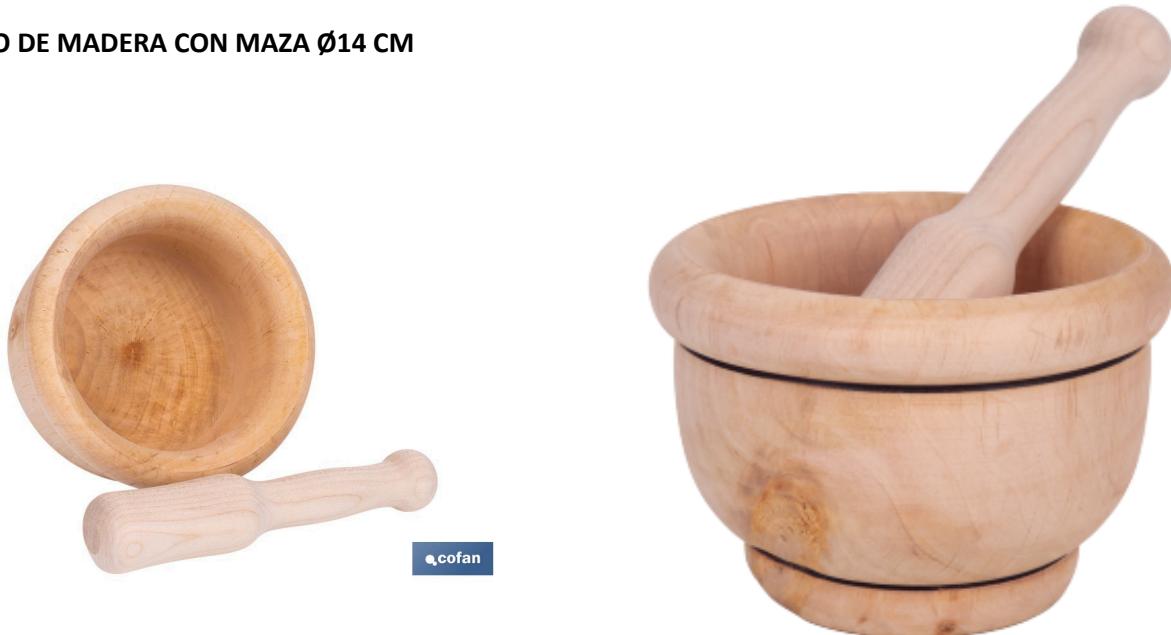




FICHA TÉCNICA

Referencia: 4100 0031

MORTERO DE MADERA CON MAZA Ø14 CM



Mortero de madera de abedul con maza. Diámetro: Ø14 cm. Ideal para machacar alimentos

Descubre el aliado perfecto para tu cocina con este mortero de madera de abedul de Ø14 cm, acompañado de una maza ergonómica que facilita el machacado de ingredientes frescos y secos.

Fabricado en madera de abedul natural, un material sostenible, duradero y estético, este mortero ofrece la robustez necesaria para preparar recetas de forma tradicional y auténtica. Producto natural, sin barnices tóxicos ni componentes plásticos.

Es ideal para machacar ajo, perejil, almendras, especias, galletas o frutos secos, así como para elaborar salsas caseras como alioli, mojo, romesco o pesto.

Su textura y peso permiten un uso cómodo y eficaz, mientras que su diseño rústico combina con cocinas modernas, tradicionales o de estilo nórdico.

Este mortero se debe lavar a mano para una conservación óptima.

Medidas del mortero: Ø14 x 9,5 cm

Medidas de la maza: Ø3,2 x 16,5 cm

Uso: Cocina doméstica, profesional, restaurantes, gastrobares, catering y cocina saludable.

Peso: 361 gramos