



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 41002263

Spatule coudée : en acier inoxydable



Spatule coudée pour une multitude d'utilisations.

Peut être utilisée sur les barbecues, les plaques de cuisson, les grils, etc.

Ustensile de cuisine composé d'une lame en acier inoxydable de haute qualité, d'une longueur de 17 cm, d'une finition polie miroir et d'une épaisseur de 2 mm.

La lame permet une grande flexibilité pour tourner les aliments en cours de cuisson.

Le manche noir est plus solide grâce aux rivets en acier inoxydable.

Il est très rigide, robuste et extrêmement résistant à l'usure.

Sa forme s'adapte parfaitement à la main, ce qui rend son utilisation très sûre.

Un ustensile professionnel pour votre cuisine.