

FISSLER 002-004-18-000/0 ESSENTIAL® ABLANDADOR DE CARNE

Fissler Essential ofrece una gama completa de utensilios de cocina: desde espátulas y skimmers hasta levantadores y machacadores. Sea cual sea la tarea, hay una herramienta para ello, haciendo la cocina diaria más fácil. Fabricados en acero inoxidable pulido 18/10, estos utensilios atemporales son especialmente duraderos y un complemento elegante para tu cocina. Sus mangos ergonómicos garantizan un agarre seguro al remover, voltear, recoger o servir. Además, son fáciles de limpiar y cuentan con un práctico agujero para colgarlos fácilmente en cualquier barra de cocina.

- Ideal para ablandar y aplanar la carne, perfecto para filetes, escalopes y chuletas.

- Facilita que la carne absorba marinadas y especias de manera más eficaz.

- Fabricado en acero inoxidable 18/10.

- Agarre seguro y cómodo gracias a su mango ergonómico.

- Se recomienda lavar a mano; fácil gracias a sus transiciones sin juntas.

- Ojal integrado para un almacenamiento cómodo y que ahorra espacio.

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209417615

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 6,00 X 28,00 X 5,00 cm

Peso neto producto: 0,430 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 6,00 X 32,00 X 5,00 cm

Peso bruto embalaje unitario: 0,440 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 6,00 X 32,00 X 5,00 cm

Peso bruto embalaje: 0,440 Kg

