Datenblatt zu Schöpfkelle - perfekt für Crêpes

Produktbeschreibung

Die hochwertige Schöpfkelle ist das ideale Werkzeug zum präzisen Portionieren von Crepes-Teig. Jede Kelle ist für genau eine Crepe-Portion ausgelegt und ermöglicht eine einfache und genaue Dosierung. Aufgrund der gerundeten Kanten werden Ihre Hände auch bei stundenlanger Nutzung nicht unangenehme beansprucht. Selbstverständlich eignet sich die Schöpfkelle nicht nur als Bäckerzubehör, sondern auch für den klassischen Einsatz in Suppen und Soßen. Die Schöpfkelle besticht durch ihre erstklassige Verarbeitung. Sie ist fugenlos aus Edelstahl 18/10 gefertigt und besitzt eine hochglänzende Oberfläche. Der Schüttrand ermöglicht ein sauberes und präzises Ausgießen, während der extra breite, seidenmatt polierte Stiel einen sicheren und komfortablen Griff bietet. Die Schöpfkelle zeichnet sich zudem durch ihre extra solide Qualität aus, die speziell für den professionellen Einsatz konzipiert wurde. Sie ist robust und langlebig und hält auch den anspruchsvollsten Küchenanforderungen stand. Entdecken Sie die Vielseitigkeit und die präzise Dosierungsmöglichkeiten dieser hochwertigen Schöpfkelle. Ob beim Zubereiten von Crepes, beim Servieren von Suppen oder beim Auftragen von Soßen - diese Schöpfkelle wird Ihnen in der Küche treue Dienste leisten und Ihnen ein professionelles Arbeitsergebnis ermöglichen.

Produkteigenschaften

Hersteller:	Contacto Gastro & Küchenausstattung
Gewicht	0.276 kg
Durchmesser	90 mm
Gesamtkapazität	0.15 Liter

Zum Artikel: C80090