

FICHE TECHNIQUE

PASSE SAUCE CHINOIS INOX Ø.20 CM

Référence : 78897



CARACTERISTIQUES :

Diamètre : 200 mm

Longueur avec poignée : 400 mm

Hauteur : 180 mm

Poids : 0,380 kg

Passe-sauce « Chinois » de cuisine - Qualité professionnelle - Perforation 1,5 mm
Parfait pour une utilisation en cuisine, ce passe-sauce « Chinois » est idéal pour la réalisation de fonds de sauce, de potages, pour fouler la soupe de poisson, pour égoutter...

Entièrement en acier inoxydable AISI 304, il est conçu pour un usage intensif et bénéficie d'une grande résistance à la déformation.

Perforations standard Ø 1.5mm, disposition étudiée pour une utilisation optimale.

Le passe-sauce « Chinois » dispose d'une queue inox soudée, incurvée et impliable, qui permet une préhension ergonomique et qui facilite le rangement de l'ustensile grâce à un trou d'accrochage.

2 crochets inox soudés à l'entonnoir permettent de placer le chinois dans un récipient sans renverser la préparation grâce à une très bonne stabilité. Les crochets facilitent le travail du chef puisqu'ils permettent d'avoir les mains libres.

Hygiénique.

Entretien : passe au lave-vaisselle