

CERNIDOR 22 CM. 1/2 GRANDE GASTROMAQ

CODIGO: 12

- El cernicor 22 cm de Gastromaq es un tamiz ideal para tamizar harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernicor garantiza un tamizado fino y uniforme, asegurando la calidad en las recetas.
- Perfecto para negocios gastronómicos que buscan precisión y agilidad en sus procesos de preparación.

Categorías: Accesorios de cocina, Cernidores, PRODUCTOS GASTROMAQ

- El cernicor 22 cm de Gastromaq es un tamiz ideal para tamizar harina, azúcar y otros ingredientes secos en cocinas y panaderías de alto rendimiento.
- Su diámetro facilita el trabajo rápido y eficiente, optimizando tiempos en la preparación de masas y postres.
- Fabricado con materiales resistentes y duraderos, este cernicor garantiza un tamizado fino y uniforme, asegurando la calidad en las recetas.
- Perfecto para negocios gastronómicos que buscan precisión y agilidad en sus procesos de preparación.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Diámetro: 22 cm.