



ESPÁTULA MANGO ACERO 12 CM. GASTROMAQ

CODIGO: 1940

- Esta es una de las herramientas más versátiles en cualquier cocina profesional chilena. La Espátula de 10 cm con mango de acero de la línea Gastromaq es la combinación perfecta de higiene y durabilidad. Al ser "total steel" (completamente de acero), elimina el riesgo de desprendimiento de partículas de plástico o madera, siendo la favorita para auditorías sanitarias estrictas.
- **Modelo:** Espátula 12 cm.
- **Ancho de Hoja:** 12 cm (4.7 pulgadas aprox.).
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia.
- **Construcción:** Cuerpo integral de acero (Mango y hoja soldados con acabado sanitario).
- **Filo:** Rectificado de precisión para raspado y corte.
- **Máxima Higiene (Certificación Sanitaria):** Al no tener mangos de madera o plástico, no hay grietas donde puedan alojarse bacterias o moho. Es 100% apta para los protocolos del SEREMI de Salud en Chile.
- **Multifuncional:** Ideal para limpiar planchas de cocina, porcionar masa en el mesón de panadería, o servir porciones cuadradas de pastelería (como kuchen o brownies).
- **Resistencia Térmica Total:** Puede dejarse



cerca de fuentes de calor (planchas, hornos) sin derretirse ni deformarse, a diferencia de las espátulas con mango de polímero.
- **Durabilidad Vitalicia:** El acero inoxidable de grado industrial asegura que la herramienta no se oxide ni se doble bajo presión intensa.
- **Pizzerías y Hamburgueserías:** Limpieza de planchas y manipulación de alimentos en calor.
- **Panaderías:** Corte y división de bollos de masa sobre mesones de acero.
- **Pastelerías:** Nivelado de superficies y desmolde de preparaciones en latas.

Categorías: Espátulas

- Esta es una de las herramientas más versátiles en cualquier cocina profesional chilena. La Espátula de 10 cm con mango de acero de la línea Gastromaq es la combinación perfecta de higiene y durabilidad. Al ser "total steel" (completamente de acero), elimina el riesgo de desprendimiento de partículas de plástico o madera, siendo la favorita para auditorías sanitarias estrictas.
- **Modelo:** Espátula 12 cm.
- **Ancho de Hoja:** 12 cm (4.7 pulgadas aprox.).
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de alta resistencia.
- **Construcción:** Cuerpo integral de acero (Mango y hoja soldados con acabado sanitario).
- **Filo:** Rectificado de precisión para raspado y corte.
- **Máxima Higiene (Certificación Sanitaria):** Al no tener mangos de madera o plástico, no hay grietas donde puedan alojarse bacterias o moho. Es 100% apta para los protocolos del SEREMI de Salud en Chile.
- **Multifuncional:** Ideal para limpiar planchas de cocina, porcionar masa en el mesón de panadería, o servir porciones cuadradas de pastelería (como kuchen o brownies).
- **Resistencia Térmica Total:** Puede dejarse cerca de fuentes de calor (planchas, hornos) sin derretirse ni



deformarse, a diferencia de las espátulas con mango de polímero.

- **Durabilidad Vitalicia:** El acero inoxidable de grado industrial asegura que la herramienta no se oxide ni se doble bajo presión intensa.
- **Pizzerías y Hamburgueserías:** Limpieza de planchas y manipulación de alimentos en calor.
- **Panaderías:** Corte y división de bollos de masa sobre mesones de acero.
- **Pastelerías:** Nivelado de superficies y desmolde de preparaciones en latas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dimensiones:
Alto: 2.5 cm
Ancho: 12 cm
Largo: 26 cm
Peso: 0.4 kg