

FICHA TÉCNICA

Referência 04312600122

Designação CONCHA -MONOBLOCO INOX 50CL 12X46CM CB.36CM /10/50

CONCHA MONOBLOCO CHEF

LADLE

LOUCHE MONOBLOC



Linha
-



Referência	Medidas (CM)	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
04312600122	Ø12x43 CB. 36	500ML	-	-	-	10/050	 5603700000407

ANOTAÇÕES

A concha Monobloco da Linha Chef, em aço inoxidável, com capacidade de 50 cl, dimensões 12x46 cm e cabo de 36 cm, é indicada para servir sopas, caldos, molhos e outras preparações líquidas.

Fabricada em inox, oferece resistência, durabilidade e facilidade de higienização. O formato monobloco proporciona uma construção uniforme e um manuseamento prático durante o serviço, enquanto a capacidade de 50 cl permite servir maiores quantidades de forma controlada.

A Linha Chef é composta por colher de servir, concha, escumadeira e garfo, permitindo complementar diferentes tarefas de preparação e serviço em cozinha profissional.

É aconselhado a lavagem manual para evitar corrosão com agentes químicos.

NOTES

The Chef Line Monobloc ladle, made of stainless steel, with a 50 cl capacity, dimensions 12x46 cm and a 36 cm handle, is ideal for serving soups, broths, sauces, and other liquid preparations.

Made of stainless steel, it offers resistance, durability, and ease of cleaning. The monobloc design provides a uniform construction and practical handling during service, while the 50 cl capacity allows for controlled serving of larger quantities.

The Chef Line includes a serving spoon, ladle, skimmer, and fork, complementing various preparation and service tasks in a professional kitchen.

Hand washing is recommended to avoid corrosion from chemical agents.

REMARQUES

La louche monobloc Chef Line, en acier inoxydable, d'une contenance de 50 cl, mesurant 12 x 46 cm et dotée d'un manche de 36 cm, est idéale pour servir soupes, bouillons, sauces et autres préparations liquides.

Fabriquée en acier inoxydable, elle offre résistance, durabilité et facilité de nettoyage. Sa conception monobloc assure une construction uniforme et une prise en main pratique lors du service, tandis que sa contenance de 50 cl permet un service précis des grandes quantités.

La gamme Chef Line comprend une cuillère de service, une louche, une écumoire et une fourchette, complétant ainsi les différentes tâches de préparation et de service en cuisine professionnelle.

Le lavage à la main est recommandé afin d'éviter la corrosion due aux agents chimiques.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR
Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA

UTENSÍLIOS DE COZINHA

CONCHAS | ESCUMADEIRAS

KITCHEN & BAKING

KITCHEN UTENSILS

LADLES | SKIMMERS

CUISINE ET PÂTISSERIE

USTENSILES DE CUISINE

LOUCHES | ÉCUMOIRES