

COLADOR CHINO ACERO 20 CM. GASTROMAQ

SKU: 7436

- Tamiz cónico profesional fabricado en acero inoxidable. Su diseño está pensado para filtrar sólidos de preparaciones líquidas como caldos, salsas y cremas, permitiendo obtener texturas suaves y homogéneas. La forma en punta permite que el líquido se concentre en un solo flujo, facilitando el vertido en recipientes de boca estrecha o biberones de salsa.
- **Material:** Acero inoxidable de grado alimenticio.
- **Diseño:** Estructura de malla perforada fina que resiste la presión mecánica de manos o manos de mortero.
- **Mango:** Asa larga reforzada para mantener la mano alejada del calor y facilitar el manejo sobre ollas profundas.
- **Estabilidad:** Equipado con un gancho de soporte opuesto al mango para un anclaje seguro sobre el borde de cacerolas o bowls.
- **Diámetro:** 20 cm.
- **Profundidad:** Diseño cónico estándar para gran volumen de filtrado.
- **Peso neto:** 420 g aprox.

Categorías: Accesorios de cocina

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Diámetro: 20 cm.

Profundidad: Diseño cónico estándar para gran volumen de filtrado.
Peso neto: 420 g aprox.

Dimensiones:
Alto: 16 cm.
Ancho: 21 cm.
Largo: 42 cm.
Peso: 0.42 kg.