

ESPÁTULA DE TEMPERAR CHOCOLATE

MARCA:

CI TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

REFERENCIA:

SKU: 32380001

FUNCIÓN:

Es una herramienta diseñada para facilitar el proceso de templado del chocolate, un paso crucial en la preparación de chocolates y confitería.

CARACTERÍSTICAS:

- Fabricada con materiales de primera calidad, esta espátula está diseñada ergonómicamente para ofrecer un rendimiento óptimo y una manipulación precisa del chocolate.
- Está elaborada en acero inoxidable.
- Tamaño perfectamente equilibrado, lo que la convierte en una herramienta versátil y práctica tanto para trabajos grandes como pequeños.
- El extremo de la espátula está curvado en un ángulo preciso, lo que permite un mejor control y manejo del chocolate durante el proceso de templado.
- La superficie de la espátula es completamente lisa y libre de irregularidades, impidiendo que se formen burbujas de aire durante su manipulación o partículas no deseadas en el chocolate.
- Diseñada para soportar altas y bajas temperaturas.



*Imagen de referencia.

DIMENSIONES:

Ancho superior: 180mm
Ancho inferior: 160 mm
Largo de la hoja: 100 mm
Largo total: 230 mm