

SCHNEEBESEN AUS EDELSTAHL MIT GUMMIGRIFF - 40 cm.

Top-Werkzeug für die Küche oder Konditorei: Schneebesen von De Buyer, perfekt für Saucen, Cremes und mehr. Rutschfester Griff, Edelstahlkabel!



SOLUZIONI FOODSERVICE

Entdecken Sie den unverzichtbaren De Buyer Schneebesen mit zeitloser Eleganz. Sein Wert liegt im robusten Edelstahlkern, widerstandsfähig und langlebig, ideal zum Mischen von Saucen, zur Herstellung von Emulsionen, zum Schlagen von Eiweiß, zum Mischen von Cremes und Kuchenmischungen, ohne Angst vor Beschädigung oder Verformung. Seine Länge von 40 cm erhöht seinen Nutzen im professionellen Kontext. Der mit TPE-Gummi mit Polypropylenatomen überzogene Griff ist ein ergonomisches Detail, das unübertroffenen Bedienkomfort und Griffigkeit für eine präzise Steuerung bietet. Zum Abschluss noch der letzte Schliff: Die Gummibeschichtung ist zudem antibakteriell und sorgt so für einwandfreie Hygiene. Ein unverzichtbarer Verbündeter bei der täglichen Küchenarbeit!