

IB777500 - Seringue à sauce 50 MI IBILI



Fiche technique

Description

- Dosage précis
- Meilleure répartition grâce à la double ouverture de l'aiguille
- Simple d'utilisation et d'entretien
- Démontable

La seringue à sauce est l'accessoire ultime accessoire pour parfaire la cuisson de vos volailles, poissons et pièces rôties.

Cette seringue culinaire permet de réinjecter les jus, marinades, et sauces au cœur de la viande pour la rendre plus moelleuse et parfumée.

L'aiguille détient une double ouverture pour une meilleure répartition du liquide.

Elle est graduée en millilitre, teaspoon et once liquide pour un dosage précis.

Caractéristiques techniques