

M113090 - Spatule thermomètre -50°/200° C



Fiche technique

Description

- Extra-résistant et indéformable
- 2-en-1, permet de mélanger dans les récipients de cuisson tout en contrôlant la température

Cette spatule thermomètre permet de mélanger et de contrôler la température de vos crèmes, sauces, sucre, chocolat...

Vous pouvez directement la plonger dans les récipients de cuisson, bain-marie ou trempeuse à chocolat.

Ce thermomètre amovible est étanche aux projections d'eau.

Cette spatule Exoglass Matfer résiste jusqu'à 220°C.

Caractéristiques techniques