

531015 - Aiguille à brider inox courbée 15 cm - Fischer Bargoin



Fiche technique

Description

- Ustensile de cuisine pour brider ou larder sa viande
- Vérification de la cuisson à cœur
- Idéale pour brider la volaille farcie, le poisson, ou le gibier
- Résistante aux chocs et à la corrosion

Cette aiguille à brider courbée de 15 cm, est conçue pour **faciliter la fermeture et le maintien des viandes farcies**, elle garantit une présentation soignée et une cuisson homogène. Elle peut également être utilisée pour **vérifier la cuisson d'une viande à cœur**.

Sa courbure permet une meilleure manœuvrabilité.

Fabriquée en acier inoxydable par l'entreprise française Fischer-Bargoin, couteliers depuis 1859, cette aiguille de **3 mm de diamètre** est dotée d'une **pointe effilée** pour pénétrer facilement dans la chair des viandes. Son **chas arrondi** permet de passer aisément le fil de bridage, rendant le processus de bridage rapide et efficace.

Caractéristiques techniques

Matériaux :	Acier inoxydable
Diamètre :	3 mm
Longueur :	15 cm
Entretien :	Compatible avec le lave-vaisselle
Fabrication :	100 % française
Couleur(s) :	Inox
Poids :	7 g