

Tarcza emulgacyjna STMS 1000



Opis

Tarcza emulgacyjna jest idealnym uzupełnieniem blendera 1000. Tarcza emulgacyjna to prosty sposób na połączenie trudnych do połączenia składników, takich jak olej i ocet. Przy użyciu tego akcesorium można samodzielnie przygotować dressingi, majonez czy też aioli.

Cechy

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| • Przystosowane do: | Zestaw blender ręczny 1000 |
| • Średnica tarczy emulgacyjnej: | 42 mm |
| • W zestawie: | 1 zestaw do demontażu ostrzy |
| • Materiał: | Stal szlachetna |
| • Ważna wskazówka: | - |
| • wymiary: | szer. 42 x gł. 42 x wys. 20 mm |
| • waga: | 0,02 kg |



- ▶ Zastosowanie:
 - ✓ Zestaw blendera ręcznego 1000



- ▶ Średnica tarczy emulgacyjnej
 - ✓ 42 mm



- ▶ W zestawie
 - ✓ 1 zestaw do demontażu ostrzy