

SUPERBAGS



Superbags:

“Facilita lo complicado”

Superbag es una estameña revolucionaria. Se trata de un filtro poroso fabricado con un material inerte, flexible y resistente al calor que resulta apto para el uso alimentario y se adapta perfectamente a distintos recipientes de cocción.

La Superbag está indicada para preparar consomés, elaborar fondos y, en general, cocer grandes cantidades de ingredientes. En estos procesos, reduce la cantidad de agua que el cocinero debe utilizar y le permite ahorrar mucho tiempo, al no tener que dedicarse, por ejemplo, a colar y clarificar consomés.

Son una herramienta imprescindible para la elaboración de la técnica de las texturas.

Referencias:

50002 Superbag 50 l. - 250 μm .

50009 Superbag 8 l. - 100 μm .

50010 Superbag 8 l. - 250 μm .

50011 Superbag 8 l. - 400 μm .

50006 Superbag 1,3 l. - 100 μm .

50007 Superbag 1,3 l. - 250 μm .

50008 Superbag 1,3 l. - 400 μm .

Dimensiones embalaje: 24 x 24 x 18,5 cm

Peso: 0,5 kg

Formato: 5 unidades /caja