



Utensilios Basic

PARA MEZCLAR, SERVIR, ESCURRIR Y MANIPULAR ALIMENTOS

Especificaciones

- Con orificios en el mango que permite colgarlos.
- Su mango fue diseñado con un espacio en el centro para descansar el pulgar, lo que permite un agarre muy cómodo.
- Aptos para zurdos y diestros.
- Pinza: ideal para servir carnes, ensaladas y todo tipo de alimentos.
- Espátula: perfecta para dar vuelta fácilmente grandes porciones de alimentos. Gracias a su forma alargada evita que se quiebren al servirlos. Las ranuras drenan los líquidos al retirarlos de la sartén.
- Cuchara para Mezclar: su borde fue especialmente diseñado para poder desprender y levantar las mezclas de los bowls, y así mezclar con más facilidad.
- Espumadera: gracias a su tamaño y profundidad, permite levantar y escurrir alimentos fritos o cocidos rápidamente, eliminando exceso de grasas o líquidos. Las ranuras están en ángulo para que el drenaje sea más rápido.

¿Sabías qué?

Su material los hace perfectos para utilizarlos tanto en sartenes de acero inoxidable como en superficies con cobertura de teflón.

¿Cómo demostrarlo?

Tener en cuenta que siempre se debe demostrar el uso de los productos apoyados sobre una mesa o sobre una mesada para su correcta manipulación.

- Demostrar sus características en uso.
- Demostrar su mango, el agarre y el orificio para colgarlos.



Accesorios

Tupperware®