

ERGO KEUKENGEREI

Het meest essentiële keukengeri dat elke dag in de keuken wordt gebruikt

STERKE PUNTEN



BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- **Menglepel:** met een centraal gat die zo gevormd is dat het mengsel kan uitlekken terwijl je roert. De rand van de lepel is dunner zodat je gemakkelijk de zijkanten en bodem van de kookpot of kom kan uitschrapen.
- **Tang :** dun, geribbeld uiteinde biedt een stevige grip en een grotere druk wat het gemakkelijker maakt om voedsel op te tillen en vast te houden.
- **Pollepel :** ideale inhoud van 120 ml voor het serveren van soepen, sauzen en warme groenten. Het handvat is gebogen voor gemakkelijk opscheppen en uitgieten in kommen of schalen.
- **Schuimspaan :** met een nauwkeurig gebogen handvat om veilig en efficiënt voedsel uit vloeistoffen te scheppen.
- **Spatel :** met zijn platte voorkant en gebogen handvat heeft hij de perfecte vorm om pannenkoeken en ander delicaat voedsel moeiteloos op te tillen.

GEBRUIK

- Reinig en droog voor het eerste gebruik.
- Bestand tegen temperaturen tot 200°C, maar niet in hete kookpotten, braadpannen of vet laten liggen.

ONDERHOUD

- Sterk geconcentreerde tomaten- of kerriesauzen kunnen vlekken veroorzaken, maar hebben geen invloed op het gebruik en de kwaliteit van het product.
- Vaatwasserbestendig.
- Niet geschikt voor de oven en microgolfoven.

MATERIAAL

PBT

DIMENSIES

- Menglepel : 5,8 x 31,4 cm h
- Tang : 6,4 x 30,3 cm h
- Pollepel : 10,3 x 31 cm h
- Schuimspaan : 11 x 31,3 cm h
- Spatel : 7,5 x 31,5 cm h