



Spiedo in acciaio e alluminio h27011

Attrezzatura realizzata in acciaio cromato e alluminio. Lunghezza totale: 80 cm. Lunghezza spiedi: 60 cm. Peso: 1,2 Kg. Prodotto Italiano.

Attrezzatura ideale per cuocere cacciagione, spiedini di carne o pesce, fegato, salsicce e ecc. Spiedo realizzato in robusto acciaio cromato e alluminio, materiale di ottima qualità resistente nel tempo e conforme alle normative Europee vigenti in materia di sicurezza alimentare. L'attrezzatura è dotata di un particolare dispositivo quadrato-triangolo che determina la rotazione indipendente di ogni singolo spiedino sul proprio asse favorendo così una cottura uniforme della carne sia alla brace che al riverbero della fiamma.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio cromato e alluminio
- Peso netto: 1,2 Kg
- Lunghezza totale: 80 cm
- Lunghezza spiedi: 60 cm
- Diametro dei dischi: 18 cm
- Distanza degli spiedi dall'albero centrale: 7 cm
- Sezione degli spiedi: 5 mm
- Made in Italy

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Materiale** alluminio e acciaio
- **lunghezza_lance** 60 cm