

Menù - novembre 2014

LE NOTIZIE

PULIZIA IN UN ATTIMO

Realizzato per velocizzare l'operazione di pelatura senza sporcarsi le mani, il nuovo pelagamberi firmato **Consorzio Premax**, un articolo esclusivo e utile per gli operatori del settore ristorazione. Tale strumento, con proprietà e funzionamento molto simili a una forbice, presenta due caratteristiche innovative. La particolare curvatura delle lame, pensata per facilitare l'inserimento delle stesse all'interno del gambero, e l'arpione posto sotto la lama inferiore permette di trattenere la polpa del crostaceo dopo l'operazione di taglio per garantire una più semplice estrazione della stessa.



L'innovativo pelagamberi
firmato **Consorzio Premax**.