0309425289

Toqueur à œuf inox

Toqueur à œuf inox, pratique et précis pour une coupe nette de la coquille.

La Bonne Graine







Un ustensile ingénieux pour sublimer vos œufs cuisinés

Préparer un œuf à la coque avec une ouverture nette et régulière n'a jamais été aussi simple. Le **toqueur à œuf inox La Bonne Graine** de 15 cm de hauteur vous permet de sectionner la coquille proprement, que vos œufs soient crus, mollets ou à la coque.

Les points forts du toqueur à œuf inox La Bonne Graine

- Coupe nette et rapide de la coquille sans éclats
- Convient aux œufs crus, mollets ou à la coque
- Hauteur de 15 cm pratique pour une bonne prise en main
- Fabrication en acier inoxydable durable et facile à nettoyer
- Idéal pour des présentations raffinées et créatives

Comment utiliser le toqueur à œuf inox

Le principe est simple et efficace. Placez l'œuf pointe vers le bas, posez le toqueur à œuf sur la coquille, puis soulevez et laissez retomber la bille métallique. Une onde de choc se propage et la coquille se fend proprement. Retirez ensuite le haut de l'œuf et profitez d'une ouverture régulière, parfaite pour le déguster ou le garnir de vos préparations.

Conseils d'entretien

Grâce à sa conception en inox, le toqueur à œuf se nettoie facilement. Rincez-le simplement à l'eau tiède savonneuse après chaque utilisation et séchez-le soigneusement pour préserver sa brillance. Sa surface lisse et résistante à la corrosion garantit une hygiène impeccable.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	15 cm	largeur	3.5 cm
Longueur	3.5 cm	Diamètre	3,8 cm
Poids	960 g	Matière	Inox

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Référence : 0309425289

Produit de la même gamme	
0300001845	Toqueur a oeuf inox
0309425289	Toqueur a oeuf lbg inox

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques