

Écrasez herbes, épices et ail avec ce mortier en bois d'olivier.



Mortier et pilon en bois offrant une grande résistance

Le **mortier** et le **pilon** sont des accessoires indispensables à tout cuisinier qui aime le mélange d'épices et de saveurs pour relever ses plats.

Avec ces **ustensiles**, vous allez pouvoir réduire en pâte ou poudre de nombreux ingrédients : épices, herbes fraîches, fruits secs, arachides, gousses d'ail, etc...

Ils sont aujourd'hui indispensables pour cuisiner pesto, pistou et tapenade.

Le bois d'olivier est un matériau naturel, reconnu pour ses qualités antibactériennes et sa densité qui lui confèrent les qualités idéales pour la création d'ustensiles de cuisine sains et durable. L'ensemble **mortier et pilon** permet une cuisine parfumée et pleine d'arômes.

Conseil d'entretien : Lavage à la main. Ne pas laisser tremper dans l'eau. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Instructions de stockage : Ne pas stocker en plein soleil ou proche d'une source de chaleur.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|----------|--------|---------|----------------|
| Hauteur | 8.5 cm | largeur | 8 cm |
| Longueur | 15 cm | Matière | Bois d'olivier |

Référence : 0309417161

| Produit de la même gamme | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 0309417161 | Mortier et pilon bois d'olivier 15cm |