

- Infusion propre sans résidus
- Résiste jusqu'à 240 °C
- Nettoyage simple au lave-vaisselle



Adhoc



Infusion maîtrisée des épices pendant la cuisson

La boule à épices inox Spice Bomb permet d'infuser facilement les épices dans les sauces, bouillons et préparations liquides. Elle évite de laisser les aromates en contact direct avec les aliments tout en diffusant leurs saveurs. Conçue en acier inoxydable avec des éléments en silicone, elle offre une utilisation simple et propre au quotidien.

Les avantages de la boule à épices inox Spice Bomb

- Boule à épices inox de 7 cm de diamètre
- Diffusion homogène des arômes pendant la cuisson
- Fermeture souple en silicone pour un remplissage facile
- Bras en silicone pour retirer la boule sans se brûler
- Fixation possible au bord du récipient
- Résiste à la chaleur jusqu'à 240 °C
- Convient aussi aux thés en feuilles et au vin chaud
- Passe au lave-vaisselle

La boule à épices inox permet de parfumer les préparations sans avoir à filtrer ou retirer les épices après cuisson. Les perforations de la sphère assurent une bonne circulation des liquides tout en retenant les aromates.

Le bras et le système de fixation en silicone facilitent la manipulation et évitent toute perte dans le récipient. Grâce à sa résistance thermique élevée, elle peut être utilisée aussi bien pour des cuissons longues que pour des infusions à chaud. Polyvalente, elle convient également à la préparation de thés à grandes feuilles ou de boissons épicées.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	7,0 cm	Température maxi	240
Matière	Inox, Silicone	Passage lave-vaisselle	Oui

