

Yakiniku BBQ pincet / tweezer recht



Een rechte pincet wordt volgens Japanse traditie gebruikt om rauw vlees op de grill te leggen. Deze pincet is heel geschikt voor het plaatsen van kleine ingrediënten op de Shichirin, maar kan ook gebruikt worden als BBQ tang voor de Kamado.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW € 12,95

Prijs met korting € 10,70

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 12,95

Verkoopprijs zonder BTW: € 10,70

Bedrag BTW € 2,25

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Om kruisbesmetting te voorkomen gebruik je twee verschillende varianten van een pincet. De rechte pincet gebruik je voor de rauwe ingrediënten en de gebogen pincet gebruik je om de gegrilde ingrediënten van de grill te halen. Deze rechte pincet is gemaakt van extra sterk RVS materiaal.

Afmetingen:

- Breedte: 1cm
- Lengte: 30,5cm
- Gewicht: 100g
- Artikelnummer: 500504