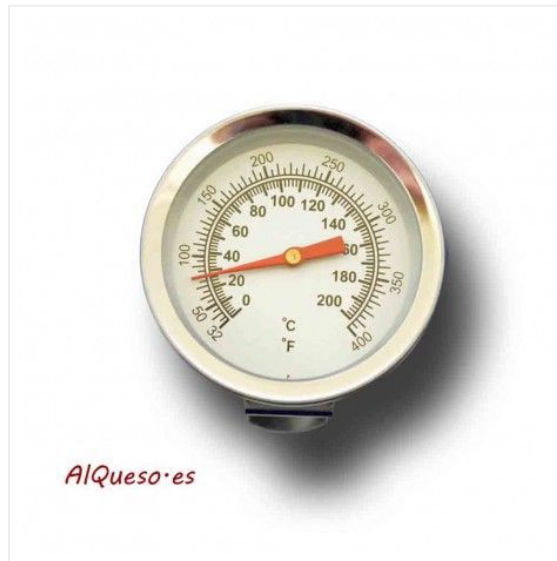




Hacer queso

Termómetro de leche



Termómetro de leche

Referencia 220

Condición: Nuevo producto

Termómetro para la leche que le servirá para **controlar la temperatura de la misma durante la producción del queso**. Su cómoda pinza le permitirá acomodarlo en el borde de la cazuela para un mejor control. Mide de 0 a 200 grados centígrados y también grados fahrenheit.



Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto



MÁS

Compre su termómetro para leche en Al Queso.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



¿Cómo hacer queso en casa?

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es