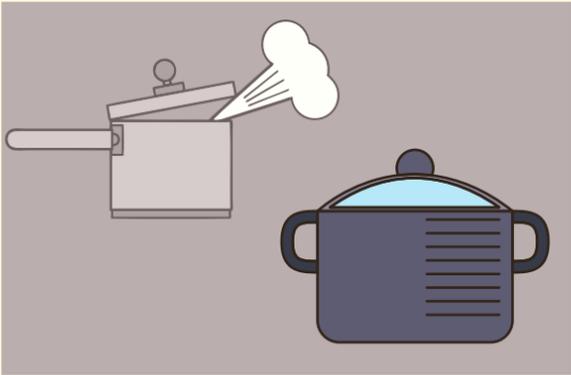
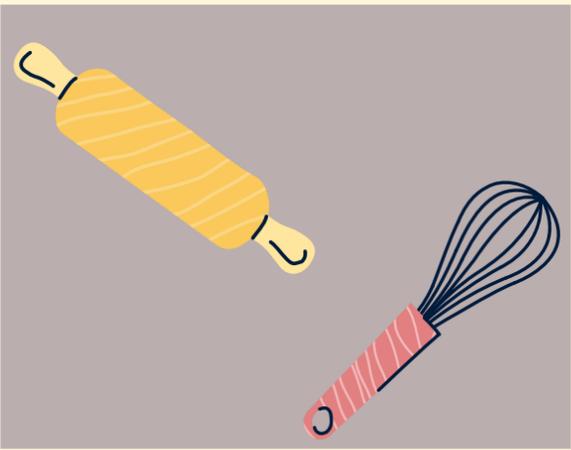


Herramientas para elaboraciones sencillas



Cazo y olla

Los cazos pueden ser de distintos tamaños y alturas. Se usan para cocer, hacer salsas, cremas, etc. Las ollas son vasijas redondas de barro o metal, con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.



Rodillo y varilla

El rodillo es un cilindro de madera para estirar la masa. La varilla es el instrumento que utilizamos para batir.



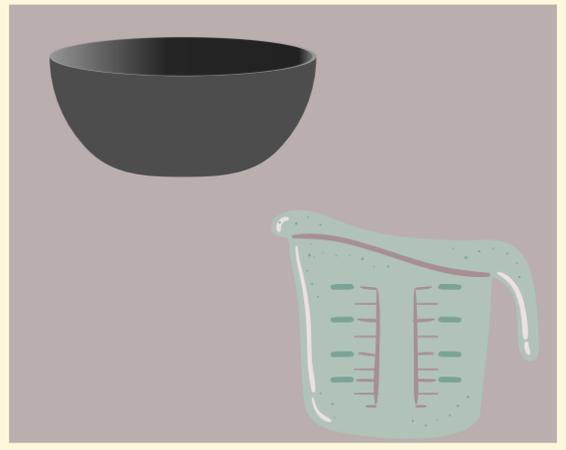
Rallador y escurridor

El rallador es un tensilio de cocina, compuesto principalmente de una chapa de metal, curva y llena de agujerillos de borde saliente, que sirve para desmenuzar el pan, el queso, etc. Colador o utensilio con agujeros para escurrir los líquidos.



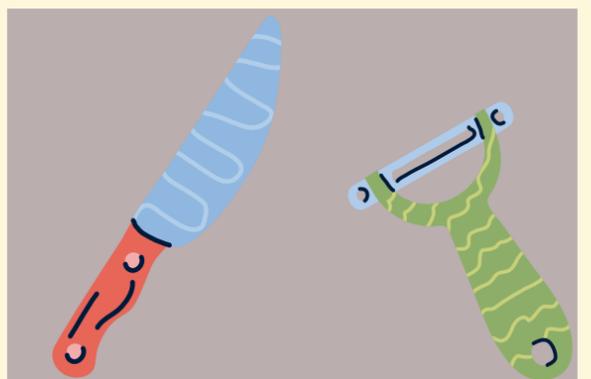
Sartén

Recipiente de cocina, generalmente de metal, de forma circular, poco hondo y con mango largo, que sirve sobre todo para freír.



Bol y jarra medidora

El bol es un cuenco o un tazón sin asa. La jarra es un recipiente que puede ser de diferentes materiales con asa y una boca ancha.



Cuchillo y pelador

El cuchillo es un instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango. El pelador es un utensilio para pelar.

Herramientas para el servicio de cafetería



Cafetera

Utensilio fundamental en el bar. Con ella elaboramos diferentes recetas con café.



Jarra

La usamos para el servicio de bebidas, zumos, leche, etc..



Tazas café y chocolate

Existen diferentes modelos, en ellas serviremos café, infusiones, chocolates, etc.



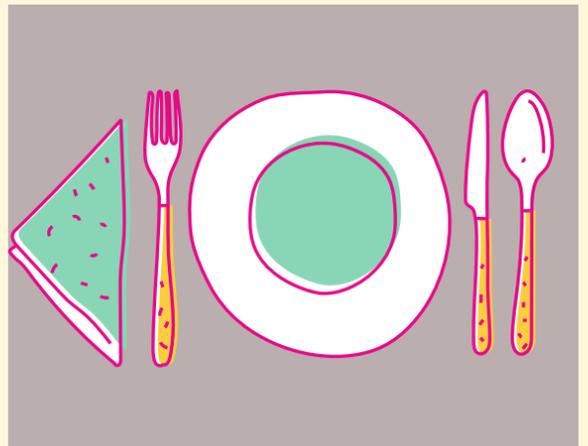
Copas

Tenemos muchos tipos; copas para agua, vinos, refrescos, cócteles, etc.



Batidora

Batidora de vaso utilizada para la elaboración de batidos de frutas y helados.



La mesa

Montaje de mesa sencilla.