

Trousse pour la cuisson d'aliments allergènes

Hubert offre plusieurs ressources pour aider votre personnel à établir une zone libre d'allergènes. Dans cette zone, les aliments sont reçus, préparés et conservés d'une manière qui prévient la contamination croisée et qui encourage la manipulation appropriée des aliments allergènes. Nos bols, planches à découper, affiches, ustensiles et autres articles de cuisine sont faits pour prévenir le contact avec les allergènes et vous permettent d'adopter rapidement et facilement une stratégie anti-allergènes. Répondre aux besoins du nombre croissant de personnes avec des allergies graves constitue une stratégie judicieuse. Cette trousse contient tout ce dont vous aurez besoin pour commencer.



Articles inclus dans la trousse pour la cuisson d'aliments allergènes :

- 14663** (1) Gant de cuisine gris, 15 po
- 67028** (1) Moule rond à gâteau, 8 po
- 97975** (1) Tôle à brioches, 18 po x 13 po
- 79640** (1) Moule à pain, 9 po x 4 ½ po
- 75341** (1) Planche à découper, 12 po x 8 po
- 69518** (1) Manche en silicone mauve, moyen
- 92808** (1) Pince en acier inoxydable, 9 po
- 29145** (1) Pince en acier inoxydable, 12 po
- 87171** (1) Spatule en silicone
- 88965** (1) Spatule mince en silicone
- 98028** (1) Pelle à cuisiner le poisson
- 96474** (1) Pelle à cuisiner avec fentes
- 16460** (1) Pinceau en silicone avec manche en acier inoxydable
- 16258** (1) Fouet en silicone
- 91832** (1) Grande pelle à main
- 41313** (1) Étiquettes repositionnables (500 étiquettes)
- 20847** (1) Petit pot rond, 5 po (dia.)
- 92087** (1) Grand contenant pour aliments
- 75856** (1) Couverture à double action

« Les trousse mauves de sensibilisation aux allergènes sont très utiles. Au cours des périodes occupées, il est très facile d'utiliser accidentellement le mauvais ustensile. Avec la trousse, tout est gardé à la même place pour vous aider à préparer les aliments en toute sécurité. La couleur mauve attire l'œil et vous permet de prévenir la contamination croisée. La trousse pour la préparation d'aliments allergènes est un bon complément à votre programme de sensibilisation aux allergènes. »

- Carrie Anderson, nutritionniste et spécialiste des allergies, Université de Purdue



Trousse pour la cuisson d'aliments allergènes

Avec cette trousse commode, plus besoin de vous inquiéter de la préparation d'aliments allergènes! Nous sommes de plus en plus conscients des allergies alimentaires, c'est pourquoi il faut prendre des précautions supplémentaires pour protéger les clients qui sont sensibles à certains aliments. Huit aliments représentent 90 % de toutes les réactions allergiques aux États-Unis : le lait, les œufs, les arachides, les noix, le blé, le soja, le poisson et les mollusques et crustacés. La couleur mauve désigne les articles de cuisine qui doivent être utilisés pour préparer certains aliments afin d'éviter la contamination croisée. Les articles doivent être lavés après chaque utilisation.

Article	Taille	N° d'article
Trousse pour la cuisson d'aliments allergènes	18 (L) x 26 (l) x 9 (H)	72074

Tous les articles sont vendus à l'unité.