



FRAN TONELLO

functional food education

PROGRAME-SE PARA AS AULAS PRÁTICAS DO SEU CURSO

## LISTA DE ÚTENSÍLIOS

[@escolafrantonello](#)  
[www.escolafrantonello.com.br](http://www.escolafrantonello.com.br)

## SEPARE O SEU MATERIAL



Indicamos um liquidificador de alta potência para você obter resultados iguais aos nossos:



MIXER COM A FUNÇÃO DE FOUET DE BATEDEIRA E PROCESSADOR OSTER

SE VOCÊ NÃO COMPRAR O KIT DE MIXER  
COMPLETO, VAI PRECISAR DE UM  
PROCESSADOR E BATEDEIRA



TÁBUAS DE CORTES  
PARA LEGUMES E  
CARNES



BALANÇA DE  
COZINHA



FACA DE CHEF  
E FACA DE  
LEGUMES



TESOURA DE  
COZINHA



CHAIRA E PEDRA  
PARA AMOLAR FACAS  
OPCIONAL





KIT LEITES E  
QUEIJOS VEGETAIS

LINK PARA A COMPRA

<https://www.brotofacil.com.br/kits-broto-facil/>



DESCASCADOR DE LEGUMES  
FATIADOR DE ESPAGUETE

XÍCARAS E COLHERES MEDIDORAS



PINCEL DE SILICONE

ESPATULA DE SILICONE



FOUET



## FORMAS



Forma para Brownie quadrada 20x 20cm



Forma para pão 26cm

Forminhas com o fundo removível para mini quiches 10 X 10cm



Forminhas de silicone para cupcake



Forma para bolo redonda 20 x 20cm



PENEIRAS INOX

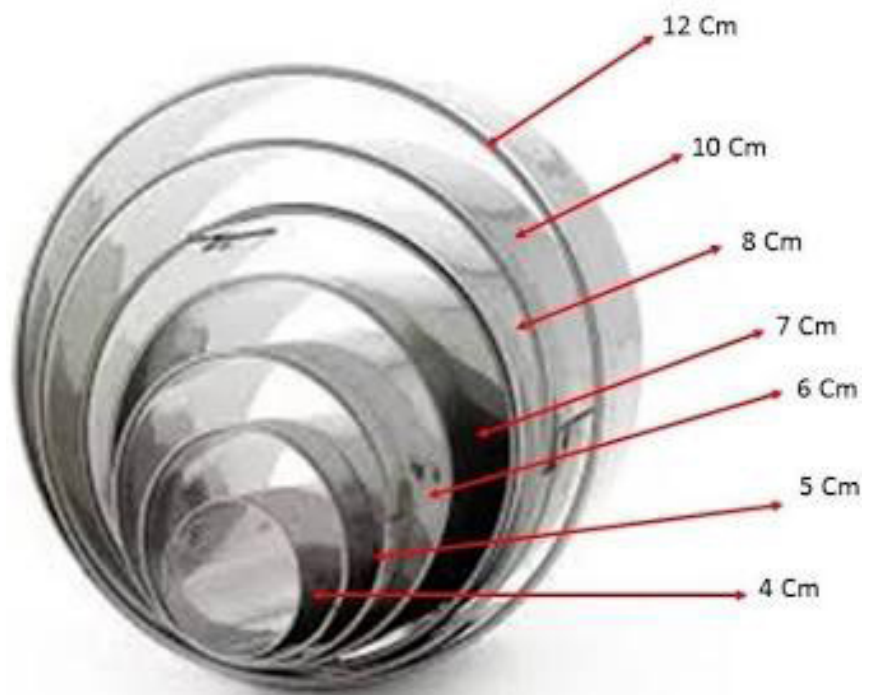


BICO DE  
CONFEITAR

**wilton**  
**1m**



SACO DE  
CONFEITAR



KIT ARO  
REDONDO



## PANELAS DE TAMANHOS VARIADOS



De cerâmica ou inox com fundo triplo hercules mundial

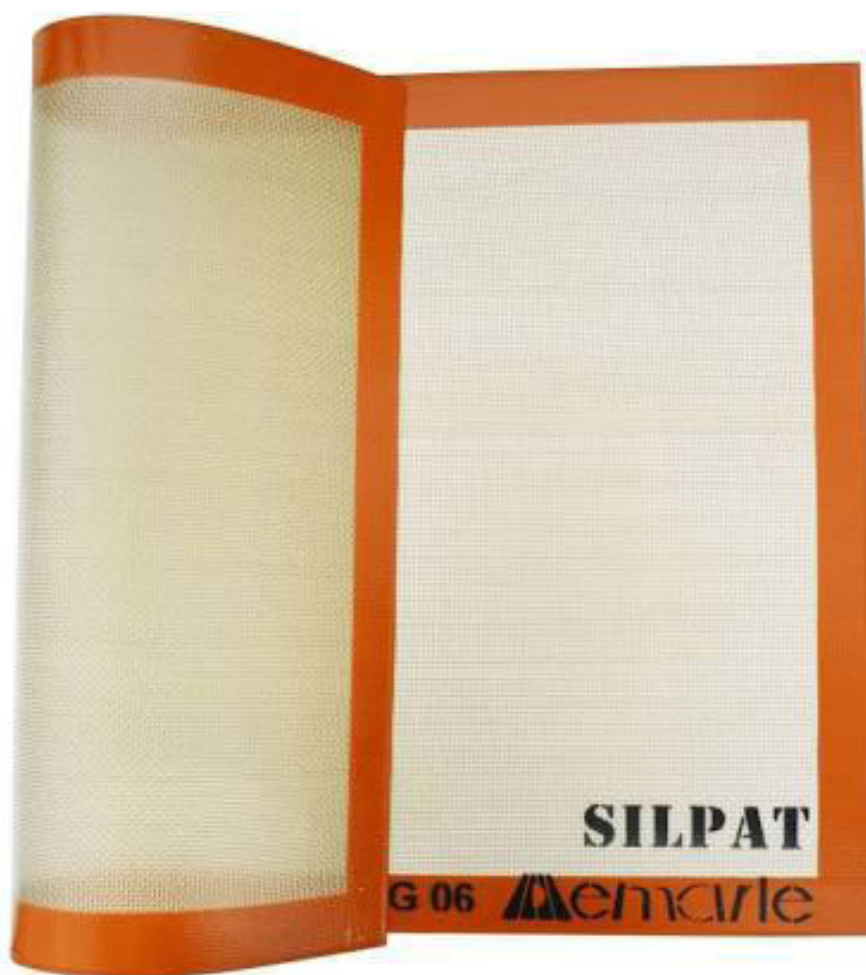


FRIGIDEIRA  
ANTI-ADERENTE





MANDOLIM DE  
CERÂMICA



TAPETINHO DE  
SILICONE



@frantonello

@escolafrantonello

[www.frantonello.com.br](http://www.frantonello.com.br)