

Fouet Professionnel 30 Cm

TRNC071



Louis Tellier[®]
L'outil des Chefs depuis 1947

Fouet Professionnel 30 cm doté d'un manche étanche antidérapant. **Résistant et léger**, il offre un confort extrême. Idéal pour les **professionnels de la restauration, pâtissiers et traiteurs**.

Caractéristiques Produit :

Largeur (mm) : 305

Longueur (mm) : 305

Profondeur (mm) : 70

Hauteur (mm) : 70

Poids (kg) : 0.1

Matière : Inox

Couleur : Noir

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 300 mm

Profondeur : 90 mm

Hauteur : 80 mm