

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, pâtisseries 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 |
|------------------|--------------------|-----------------|