

Fouet Professionnel 35 Cm

TRNC072

 **Louis Tellier**®
L'outil des Chefs depuis 1947



Fouet Professionnel 35 cm équipé d'un manche étanche antidérapant. Robuste et léger, il garantit un confort extrême. Adapté aux **professionnels de la restauration, pâtisseries et traiteurs.**

Caractéristiques Produit :

Largeur (mm) : 355

Longueur (mm) : 355

Profondeur (mm) : 80

Hauteur (mm) : 80

Poids (kg) : 0.11

Matière : Inox

Couleur : Noir

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 100 mm

Hauteur : 80 mm