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, pâtissiers et traiteurs.**

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 355	**Profondeur (mm) :** 80	**Hauteur (mm) :** 80
Poids (kg) : 0.11	**Matière :** Inox	**Couleur :** Noir
Passage au Lave-vaisselle : Oui		

Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm	**Profondeur : 100 mm**	**Hauteur : 80 mm**