

Zesteur Rond - Ø 90 mm

TRYC19P001



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

Ce **Zesteur Rond** d'un diamètre de 90 mm est idéal pour les professionnels de la restauration. Il permet de zester tous les types d'agrumes ainsi que le gingembre, le raifort ou encore la noix de muscade. Conçu en acier inoxydable, il est robuste et fiable.

Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 90

Profondeur (mm) : 35

Hauteur (mm) : 90

Poids (kg) : 0.95

Matière : Inox

Diamètre (mm) : 90

Informations Logistiques :

Largeur : 150 mm

Profondeur : 40 mm

Hauteur : 130 mm