

Moulin Râpe à Fromage en Inox - 1 Tambour Gruyère TRN3009X

 Louis Tellier®
Défilé des Chefs depuis 1947



Ce **Moulin Râpe à Fromage en Inox** est idéal pour les professionnels de la restauration comme pour les particuliers. Conçu en acier inoxydable, il est muni d'un tambour permettant de râper du gruyère, du gouda, de la mimolette, du cheddar et tout autre fromage à pâte dure.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 215

Profondeur (mm) : 115

Hauteur (mm) : 105

Poids (kg) : 0.31

Informations Logistiques :

Largeur : 80 mm

Profondeur : 70 mm

Hauteur : 20 mm