

Spatule Coudée Inox - 21 cm

ME01015



Le Spatule Coudée Inox - 21 cm de Mallard Ferrière est un outil indispensable pour tout professionnel de la restauration. Faite en acier inoxydable, cette spatule présente une résistance à la chaleur jusqu'à 120°C, garantissant une utilisation sûre même avec des aliments très chauds. Avec une lame de 21 cm et un manche en polypropylène ergonomique, elle offre une manipulation précise et confortable. Sa conception coudée facilite le travail dans des récipients aux formes diverses, assurant une efficacité maximale en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Largeur (mm) : 42	Longueur (mm) : 380
Poids (kg) : 0.13	Matière du manche : Polypropylène	Taille de la lame (en cm) : 21
Résistant à la chaleur jusqu'à (°C) : 120		

Informations Logistiques :

Largeur : 380 mm	Profondeur : 40 mm	Hauteur : 40 mm
------------------	--------------------	-----------------