

Portionneur à Glace Professionnel - 1/50

LR67038



Le Portionneur à Glace Professionnel - ø 39 mm se distingue par sa conception en acier inox 18/10, garantissant une grande résistance et durabilité. Sa fonte inoxydable et son mécanisme de style guillotine permettent de former et servir des boules de crème glacée avec facilité. Idéal pour les ustensiles de pâtisserie, cet outil est non seulement facile à utiliser, mais aussi simple à nettoyer grâce à sa compatibilité avec le lave-vaisselle. Un atout professionnel pour une précision et une hygiène optimales en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Longueur (mm) : 75	Profondeur (mm) : 240
Poids (kg) : 0,2	Couleur : Argent / Inox	Matière du manche : Inox
Passage au Lave-vaisselle : Oui	Capacité (L) : 0,02	Diamètre (mm) : 39
Type d'Inox : Acier Inox 18/10		

Informations Logistiques :

Largeur : 70 mm	Profondeur : 30 mm	Hauteur : 240 mm
-----------------	--------------------	------------------