

## FICHE TECHNIQUE

### FOUET PROFESSIONNEL 35 CM MANCHE POLYPROSURMOULE Référence : 421035



#### CARACTERISTIQUES :

Longueur totale : 360 mm  
Diamètre maxi : 76 mm  
Longueur fouet : 205 mm  
Ø fils : 1,8 mm  
Poids : 0,175 kg

Solide, professionnel, ergonomique.

Pour Mélanger, Battre, Aérer, Emulsionner...

L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie pour toutes vos préparations : sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux...

Fils indémanchables en inox qualité ressort.

Hygiène parfaite. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle.

Manche polypropylène surmoulé TPE - anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient.

Trou : accrochage et égouttage faciles.

Manche ergonomique isolant.



Conditionnement : à l'unité

Fabricant/Marque : DEBUYER