

FICHE TECHNIQUE

FOUET PROFESSIONNEL 50 CM
MANCHE POLYPROPYLENE SURMOULE
Référence : 421050



CARACTERISTIQUES :

Longueur totale : 500 mm

Poids : 0,250 kg

Fil ø 1,8 mm

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

Trou : accrochage et égouttage faciles.

Manche ergonomique isolant.

Fabricant/Marque : DE BUYER