

FICHE TECHNIQUE

COUPE FRITES INOX COMPACT PRO SUR SOCLE COUTEAU + POUSSOIR

Réf. 768198



CARACTÉRISTIQUES :

S'ADAPTE À TOUS LES ENVIRONNEMENTS : Le coupe-frites professionnel de la marque Louis Tellier saura trouver sa place dans votre cuisine (restaurant, foodtruck...). Compact et fonctionnel, il permet une découpe rapide et sans effort de vos pommes de terre pour d'appétissantes frites maison.

Vendu avec couteau et poussoir 10 x 10 mm.


MATÉRIAU DE QUALITÉ : Le coupe-frites est fabriqué principalement en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.


FONCTIONNEL ET SOLIDE : Cet ustensile professionnel est peu encombrant. Sa poignée ergonomique permet une prise en main confortable et démultiplie votre puissance sans effort. Doté de ventouses, il se fixe sans difficulté sur votre plan de travail.


De plus, l'épaisseur des matériaux garantit une solidité du coupe-frites à toute épreuve !

FACILITE D'UTILISATION ET PRODUCTIVITE : Il suffit de positionner votre légume sur la gouttière puis d'abaisser le levier d'un seul coup pour obtenir de belles frites bien régulières.

Avec ce coupe-frites, vous pourrez couper 3 à 4 kg de pommes de terre par minute pour un gain de temps considérable en cuisine.

 28 x 16,5 x ht.25 cm

 1,8 kg

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
LOUIS TELLIER



LOUIS TELLIER
RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN