

FICHE TECHNIQUE

RAPE FINE LAME ETROITE 3,5 X 39 CM STOPGLISSE

Réf. 769782



CARACTÉRISTIQUES :

Lame en inox rectangulaire ép.8 mm

Manche en polypropylène

Idéale pour râper finement: les fromages à pâte dure (parmesan, comté...) , les épices, le gingembre, le chocolat,

pour réaliser des zestes d'agrumes

Caractéristiques: Lame ultra-tranchante. Embout anti-dérapant en TPR: stabilité et praticité


Couvercle de protection pour un rangement sécurisé


Manche ergonomique soft-touch + Stop Glisse: confort et ergonomie


Stop-Glisse est une gamme complète et idéale d'outils de service destinés à la restauration

Collective, cafétérias ainsi que chez les bouchers charcutiers traiteurs.

Répond au préconisations HACCP

 39 x 3,5 x 2,2 cm

 0,145 kg

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
DEGLON