

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Coupe lanières manuel avec levier



BRON
COUCKE 

Caractéristiques techniques

Entièrement en acier inoxydable -
 Socle muni de 4 ventouses puissantes -
 Lame acier inoxydable trempé qualité coutellerie -
 Lavable ne machine -
 Livré avec cassette de coupe standard épaisseur 1.5 mm (lame 1mm et 2.3mm en option) -

Dimensions en mm : 350 x 230 x 450

Poids : 2.5 kg

Description	Caractéristiques
<p>Coupe-lanières pour fruits et légumes manuel -</p> <p>Fabriqué en France -</p> <p>Permet d'obtenir des bandes larges et fines : pommes de terre, courgettes, carottes, navets, pommes etc - Pour réaliser des lasagnes, millefeuilles, croustillants, rouleaux de printemps, terrines de légumes, décoration... -</p> <p>Réalisez des rubans de légumes dans lesquels découper toutes formes avec découpoirs ou au couteau, ou avec une roulette à pâtes - Décorez vos plats en formant des fleurs, damiers, lanières crénelées, feuilles de légumes ..</p> <p>Largeur et diamètre maxi du fruit/légume : 11 cm - diam. 17cm</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Entièrement en acier inoxydable - Socle muni de 4 ventouses puissantes - Lame acier inoxydable trempé qualité coutellerie - Lavable ne machine - Livré avec cassette de coupe standard épaisseur 1.5 mm (lame 1mm et 2.3mm en option) -</p> <p>Dimensions en mm : 350 x 230 x 450 Poids : 2.5 kg</p>	<p>Dimensions extérieures 350 x 230 x 450</p>