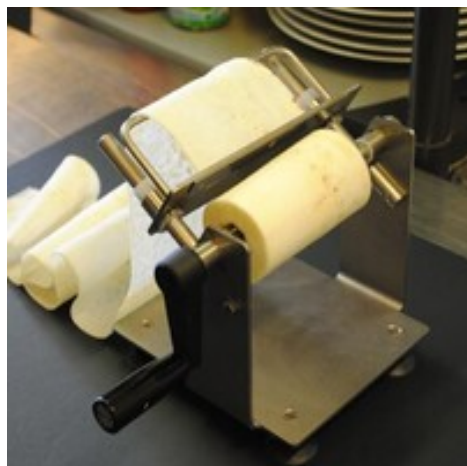


Restaupro.com

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
Coupe-lanières pour fruits et légumes manuel - Largeur et diamètre maxi du fruit/légume : 11 cm - diam. 17cm 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 .. 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... - Fabriqué en France - <u>Autres informations</u> 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	Dimensions 350 x 230 x 450 extérieures (en mm)