

Matériau(x) :

Dimensions :

Description :



Coupe frites

Grâce à ces lames parfaitement affûtées, il coupe les pommes de terre en frites bien nettes, sans déchirures afin d'éviter l'absorption de l'huile lors de la cuisson. Format des grilles : 90 x 90 mm.
 MULTI-COUCPE : Le multi-coupe Matfer est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils (blocs-lames + poussoirs) sont interchangeables. Nous proposons différentes versions de base. Chacun peut ensuite s'équiper en fonction de ses besoins des blocs-lames + poussoirs nécessaires à son activité. / ERGONOMIE Larges poignées ergonomiques et sécurisantes., POLYVALENCE Poussoir facilement interchangeables, sans outil., CONFORT Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir., EFFICACITÉ Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé. Résultat de coupe garantissant une présentation impeccable des produits et une conservation optimale. Bloc lames interchangeables (8 versions)., ROBUSTESSE Bâti robuste en matériau composite., PRATIQUE Récupération des coupes dans un bac à placer directement sous l'appareil (bac GN 1/2 prof 100 mm maxi, non fourni)., SECURITÉ Pieds à ventouses, d'une grande stabilité. / 1 seul appareil - 5 fonctions - 8 versions de coupe

Coupe-frites 8 x 8 mm

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	#N/A	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	#N/A	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	#N/A	#N/A	#N/A	
Gencod :	#N/A	Pays d'origine:	#N/A	
Code douane :	#N/A			