

FICHE TECHNIQUE

ARTICLEDésignation : **Coupe-pâte tout inox**Code Bobet : **6380**Unité de vente : **Unité***Photos non contractuelles***CARACTERISTIQUES**

- Raclette rigide, droite en acier inoxydable.
- Manipulation facile grâce à une anse en inox.
- Tranchant biseauté.
- Lavage à la main ou lave-vaisselle.

Les coupe-pâte rigides sont utilisés pour couper la pâte à pâtisserie, à pain ou à pizza, et également pour gratter et nettoyer.

DESCRIPTION :**Description du matériel :** Acier inoxydable**Dimensions :** L 120 x l 120 mm**Epaisseur :** 1 mm**Poids :** 0.18 kg**UTILISATION / ENTRETIEN :**

Utilisation et entretien de l'inox.

L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.

