

# Fouet Professionnel 35 Cm

## TRNC072

 **Louis Tellier**<sup>®</sup>  
Créé en 1947



**Fouet Professionnel 35 cm** équipé d'un manche étanche antidérapant. Robuste et léger, il garantit un confort extrême. Adapté aux **professionnels de la restauration, pâtisseries et traiteurs.**

### Caractéristiques Produit :

Matière : Inox

Longueur (mm) : 355

Profondeur (mm) : 80

Hauteur (mm) : 80

Poids (kg) : 0.11

Couleur : Noir

Passage au Lave-vaisselle : Oui

### Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 100 mm

Hauteur : 80 mm