

# Fouet Professionnel 35 Cm

## TRNC072



**Louis Tellier**®  
L'outil des Chefs depuis 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 :

Largeur (mm) : 355

Longueur (mm) : 355

Profondeur (mm) : 80

Hauteur (mm) : 80

Poids (kg) : 0.11

Matière : Inox

Couleur : Noir

Matière du manche : Plastique

Passage au Lave-vaisselle : Oui

### Informations Logistiques :

Largeur : 350 mm

Profondeur : 100 mm

Hauteur : 80 mm