



0309489411

Fouet danois Nedo

- Idéal pour pain et pâtes maison
- Boucles inox robustes
- Alternative au batteur électrique

GEFU[®]
Gefu



Fouet danois Nedo pour mélanger facilement les pâtes

Le **fouet danois Nedo** est un ustensile ingénieux conçu pour travailler les pâtes rapidement et sans effort. Grâce à ses boucles robustes en acier inoxydable, il permet de mélanger efficacement les ingrédients tout en évitant la formation de grumeaux.

Idéal pour les amateurs de pain maison et de pâtisserie, ce **fouet à pâte danois** facilite la préparation de nombreuses recettes. Sa conception spécifique permet d'incorporer la farine, l'eau ou les œufs de manière homogène, même dans les pâtes épaisses. Vous obtenez ainsi des **mélanges parfaitement lisses** en quelques mouvements seulement.

Les avantages du fouet danois Nedo

- Boucles en acier inoxydable conçues pour mélanger les pâtes épaisses
- Idéal pour pain maison, pâtes fraîches ou pâte à crêpes
- Forme circulaire permettant d'incorporer tous les ingrédients
- Poignée ergonomique extra-longue en bois de noyer
- Alternative simple et écologique au batteur électrique
- Nettoyage rapide sous l'eau courante

Un fouet à pâte danois parfait pour le pain maison

Contrairement à un fouet classique, le **fouet à pâte danois** est spécialement pensé pour travailler les pâtes fermes. Ses boucles métalliques coupent et mélangent la pâte efficacement, ce qui facilite l'hydratation de la farine et la formation d'une pâte homogène.

Il est particulièrement **adapté à la préparation de pains artisanaux**, de pâtes à spätzle, de pâtes fraîches ou encore de pâtes à gâteau. Ce **fouet danois** devient rapidement un indispensable pour tous ceux qui aiment cuisiner et réaliser leurs préparations à la main.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	3 cm
Longueur	32 cm

largeur	8 cm
Poids	110 g

Produit de la même gamme

0309489411	Fouet danois nedo
------------	-------------------