



0300001765

Fouet inox manche surmoulé 25 cm

Fouet inox 25 cm professionnel avec manche surmoulé.



Saint Romain



Fouet en inox 25 cm, manche surmoulé étanche, idéal pour pâtisserie et cuisine professionnelle

Ce fouet en inox est l'outil indispensable pour mélanger, fouetter et émulsionner toutes vos préparations.

Grâce à son manche inox surmoulé monobloc, il offre une prise en main confortable, une étanchéité optimale, et une hygiène parfaite.

Ses fils en inox 18/8 assurent une excellente résistance, tandis que la rondelle de renfort renforce sa solidité.

Son crochet de suspension permet un rangement pratique.

AVANTAGES PRODUIT :

- Étanchéité parfaite grâce au surmoulage
- Robuste et durable avec ses fils en inox 18/8
- Ergonomique et hygiénique
- Facile à ranger
- Idéal usage professionnel

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Longueur	25 cm	Matière	Inox 18/8
Passage lave-vaisselle	Oui	Matière du manche	Polyamide

Référence : 0300001765

Produit de la même gamme

0300001765	Fouet inox manche surmoule 25cm
0300000968	Fouet inox manche surmoule 30cm
0309099351	Fouet inox manche surmoule 40cm
0309099352	Fouet inox manche surmoule 45cm