



0309079086

Mini-spatule coudée 9 cm

Spatule de précision : Étalage parfait, nettoyage facile.

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer



Niveler, étaler, lisser, glacer, manipuler avec précision, la forme coudée du manche de cette spatule permet d'étaler facilement les pâtes et les mettre à niveau.

Sa surface polie facilite d'étalage et évite la corrosion.

Lame robuste et résistante en acier inoxydable trempé X20 Cr13 haute qualité.

Manche ergonomique en polyamide renforcé fibre de verre avec texture effet carbone anti-glisse.

Bonne prise en main avec un emplacement pour le pouce et butée pour ne pas glisser vers la lame.

Passe au lave-vaisselle.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	9 cm	Matière de la lame	Inox
Matière du manche	Polyamide		

Référence : 0309079086

Produit de la même gamme	
0309079086	Mini spatule coudee 9cm
0309079089	Spatule haute temperature 24cm