

# 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, pâtissiers 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
------------------	---------------------	-----------------