

Identification

Désignation	Coupe-frites socle époxy
Référence	CS10
Code barres	3325980000091
Couleur(s)	Gris
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	LOUIS TELLIER
Code fiscal	8210000000

Marché Cible

Cible	Professionnel
-------	---------------

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)	44 x 25 x 35 (L x l x H)
Poids produit nu (kg)	6.5 Kg
Matériaux	Inox , acier chromé , epoxy, PA
Accessoires	Oui
Pièces détachées	Oui
Mode d'emploi	Oui
Garantie	2 ans
Brevet	Non
Autre	
Produit Elec.	
Puissance (W)	
Nb Piles Fournies	
Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Carton
Dimensions (cm)	45.5 x 28 x 36.5 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (kg)	7.3

Logistique

Inner

Master

Quantités	0 pcs	1 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette		pcs
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

DES FRITES MAISON EN UN GESTE : Le coupe-frites professionnel de la marque Louis Tellier permet une découpe rapide et sans effort de vos pommes de terre pour d'appétissantes frites maison.

Vendu avec couteau et pousoir 10 x 10 mm.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Le coupe-frites est fabriqué principalement en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

PRATIQUE ET FONCTIONNEL : Cet ustensile professionnel est peu encombrant. Sa poignée ergonomique permet une prise en main confortable et démultiplie votre puissance sans effort.

7 types de couteaux interchangeables (vendus séparément) sont également disponibles pour varier les plaisirs !

POUR UNE DÉCOUPE RAPIDE ET PARFAITE : Il suffit de positionner votre légume sur la gouttière puis d'abaisser le levier d'un seul coup pour obtenir de belles frites bien régulières.

Avec ce coupe-frites, vous pourrez couper 4 à 5 kg de pommes de terre par minute pour un gain de temps considérable en cuisine.

RIEN NE REMPLACE LE FAIT MAIN : Depuis 1947, Louis Tellier, fabrique en France, des ustensiles de cuisine professionnels robustes et maniables au service de tous les professionnels et passionnés exigeants.