



Fiche technique

Coupe-frites professionnel inox sur socle inox - couteau inox + poussoir 10 mm
(Expédition palettes par 8)

Identification

Désignation	Coupe-frites socle inox
Référence	CX10
Code barres	3325980000336
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)	6.7 Kg	
Matériaux	Inox, PA	
Accessoires	1	
Pièces détachées	1	
Mode d'emploi	1	
Garantie	2 ans	
Brevet		
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	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 sur socle inox 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 poussoir 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 sur socle antidérapant vous assure un maintien optimal sur le plan de travail. 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 tailles de coupe !

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.