



COUPEAU À FROMAGE

Lame acier inoxydable, manche ABS noir.
2 poignées.

Le modèle 63 cm permet de couper des entremets en plaque 600 x 400 d'un seul coup dans la longueur permettant un gain de temps et une régularité de la coupe.

	L lame mm	L totale mm	l mm	Ep. mm		Code	Prix HT
1 main	250	385	54	4		090040	
2 mains	330	565	58	4		122004	
2 mains	400	635	58	4		090347	
2 mains	630	860	55	4	Entremet	122002	



ROQUEFORTAISE

Cadre en fonte laquée. Socle polyéthylène gris marbré. Facilite la coupe rapide et sans miette des fromages à pâte persillée. Ø du plateau : 220 mm.

L mm	Code	Prix HT
360	072525	
Paquet de 10 fils de rechange	122011	



TRANCHE-FROMAGE

Épaisseur en fonction de l'angle de l'appareil. Fil coupant en acier inoxydable. En fonte d'aluminium avec un revêtement lave-vaisselle.

L mm	l mm	Code	Prix HT
190	108	072580	



FIL À FROMAGE

Poignées plastiques, en paquet de 10. Fils inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
800	122031	
1000	072571	



FIL À COUPER LE BEURRE

Fil inox, Ø 0,5 mm.

L mm	Code	Prix HT
300	122021	Les 10



LYRE À FROMAGES

Inox. Convient également pour le foie gras. Ø fil 0,5 mm.

	Ecart mm	Code	Prix HT
Lyre N°75	170	072540	
10 fils pour lyre n°75		072547	
Lyre N°78	210	122016	
10 fils pour lyre n°78		122017	



COUPE-BEURRE PORTIONETTO

Coupe le beurre en tranches fines et régulières d'1 cm. Fonte d'aluminium avec un revêtement lave-vaisselle. Fils tranchant en acier inoxydable.

L mm	l mm	Code	Prix HT
120	80	073085	



COUPEAU À PARMESAN

En acier inoxydable. Manche en polypropylène.

L mm	Code	Prix HT
110	181151	