



Fouet spirale à liquide



GARANTIT UNE CUISSON DE SAUCE HOMOGENE, PARFAITEMENT LIÉE



Avantages :

- Forme adaptée pour atteindre les bords et fonds de récipients.
- Spirale rotative pour faciliter de mélange.
- Permet de cuire les sauces et crèmes à base de lait (crème anglaise, sauce béchamel,...) sans qu'elles attachent.

Caractéristiques :

Manche Exoglass® étanche, résistant à 220°C.
Fils acier inoxydable.
Spirale démontable.

L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
340	170	85	111055	

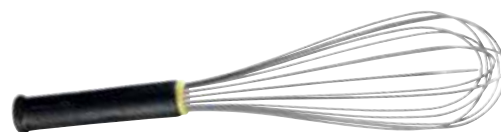


FOUET À FILS RIGIDES FMC

Spécial pour mayonnaises et autres crèmes fermes.



L mm	L manche mm	Code	Prix HT
400	160	111035	
450	205	111036	



FOUET À SAUCES FMC

Pomme classique.



L mm	L manche mm	Code	Prix HT
250	100	111022	
300	115	111023	
350	135	111024	
400	160	111025	
450	205	111026	
500	260	111027	



SÉRIE DE 3 FOUETS



	Code	Prix HT
L 300, 350 & 400 mm	111002	



FOUET À BLANCS FMC

Pomme large, fils souples.



L mm	L manche mm	Ø mm	Code	Prix HT
450	205	120	111046	