

MASTER CASE TRAITEUR EXPERT

REF : EU-013578

COMPOSITION

- MALLETTE MASTER CASE
- BALANCE DE PRECISION 500g / 0,1g
- BALANCE TACTILE INOX 10 kg
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS UNIS POLYGLASS
- CANNELEUR VERTICAL SMART'LINE
- 6 CERCLE A ENTREMET Ø100 mm / H3,5 cm
- CISEAUX FORTS CRANTES 22 cm
- CISEAUX GAINES CRANTES 21 cm
- CORNE PM
- COUTEAU JAMBON 28 cm ALVEOLE EXPERT*
- CUILLERE A POMME DOUBLE Ø22/30 mm SMART'LINE
- DOUILLE INOX A BUCHE 20 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø10 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø14 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø18 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø6 mm
- DOUILLE INOX ST HONORE 25 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø10 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø14 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø18 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø6 mm
- ECUMOIRE INOX Ø8 cm EXPERT*
- EMINCEUR 25 cm EXPERT*
- ENTREMET 28 cm EXPERT*
- EPLUCHEUR SMART'LINE
- FILET DE SOLE 18 cm EXPERT*
- FOUET INOX 25 cm EXPERT
- FOURCHETTE DIAPASON 17 cm EXPERT
- FUSIL ROND 25 cm EXPERT
- MARYSE 35 cm HAUTE TEMPERATURE
- MINUTEUR 100 min
- OFFICE 10 cm EXPERT*
- PINCE A DESARETER EXPERT
- PINCE JUMBO NYLON 24 cm
- PINCEAU 4 cm
- 10 POUCHES A DOUILLE JETABLES 50 cm
- POUCHON Ø6 cm EXPERT*
- RAPE MICROPLANE EUROLAM
- REGLET 40 cm
- RESSORT 24
- ROULEAU PIC VITE
- ROULEAU POLY 43 cm / Ø45 mm
- SAIGNER 14 cm ACCESS*
- SANTOKU ALVEOLE 18 cm EXPERT*
- SPATULE COUDEE INOX 9 cm*
- SPATULE INOX 25 cm SMART'LINE*
- SPATULE INOX COUDEE 24 cm SMART'LINE*
- SPATULE POLY 30 cm
- TAPIS DE CUISSON 52x31,5 cm
- THERMOMETRE DIGITAL SONDE FILAIRE -25°/+250°C STIL
- TRIANGLE INOX 10 cm SMART'LINE
- VIDE POMME Ø16 mm SMART'LINE



En cas de personnalisation, les outils portant la mention * seront gravés et une plaque sera gravée et apposée sur la mallette.