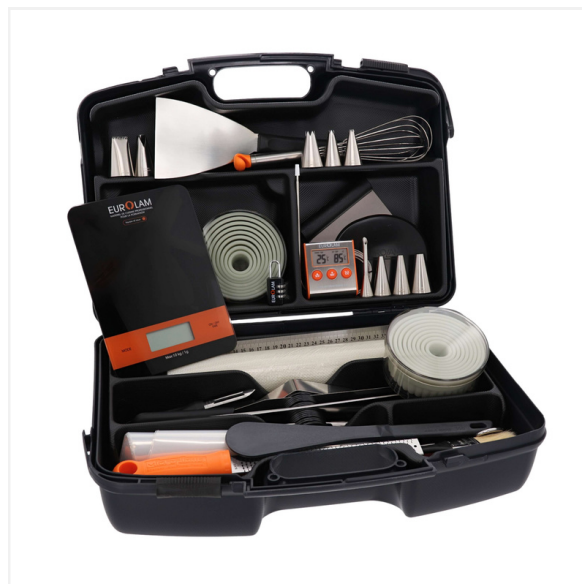


MALLETTE PÂTISSERIE EXPERT 35P

REF : MP04

COMPOSITION

- BALANCE TACTILE 10 kg
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS ROUNDS CANNELES POLYGLASS
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS ROUNDS UNIS POLYGLASS
- CADENAS A COMBINAISON
- CISEAUX INOX POINTUES 17 cm*
- CORNE PM
- COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE
- DOUILLE INOX A BUCHE 20 mm
- DOUILLE INOX A CHOUX Ø6 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø10 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø4 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø6 mm
- DOUILLE INOX ST HONORE 20 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø12 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø6 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø8 mm
- EMINCEUR 25 cm EXPERT*
- ENTREMETS 28 cm EXPERT*
- EPLUCHEUR SMART'LINE
- FOUET INOX 25 cm EXPERT
- MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE
- MARYSE 35 cm HAUTE TEMPERATURE
- OFFICE 10 cm EXPERT*
- PINCE A PATE INOX
- PINCEAU 3 cm
- 10 POCHE A DOUILLE JETABLES 50 cm
- RAPE MICROPLANE EUROLAM
- REGLET 40 cm
- ROULEAU HETRE
- SPATULE INOX 20 cm SMART'LINE*
- SPATULE INOX COUDEE 10 cm SMART'LINE*
- SPATULE POLY 30 cm
- TAPIS DE CUISSON 58,5 cm x 38,5 cm
- THERMOMETRE DIGITAL SONDE FILAIRE -25°/+250°C STIL
- TRIANGLE INOX 10 cm SMART'LINE



LA MALLETTE

- MALLETTE PRIME CASE EUROLAM
- PLATEAU PRIME CASE INF
- PLATEAU PRIME CASE SUP
- RESSORT 24
- SANGLE

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