

### 6507-ATT - Tourillon en bois de hêtre



#### Description

- Finition naturelle
- Grande résistance
- Bois issu de forêts gérées durablement
- 100 % Français

Fabriqué en France à partir de hêtre issu de forêts gérées durablement, ce rouleau à pâtisserie est conçu pour aplatir et étendre avec précision vos pâtes à tarte, pizzas ou pâtes à pâtisserie. Son diamètre offre une manipulation aisée, idéale pour un travail homogène. Doté d'une finition naturelle, sans produits chimiques ni vernis, il garantit une utilisation saine tout en préservant le goût de vos préparations. Le bois de hêtre, reconnu pour sa grande résistance, assure une durabilité exceptionnelle, même en usage intensif. Écologique et robuste, ce rouleau est un indispensable pour les professionnels et les amateurs soucieux de la qualité et du respect de l'environnement.

#### Caractéristiques techniques

**Matériaux :** Bois de hêtre

## Fiche technique

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Dimensions :</b>  | 40 cm de longueur = 1 cm de diamètre , 43 cm de longueur = 2 cm de diamètre |
| <b>Diamètre :</b>    | 2 cm , 1 cm   |
| <b>Fabrication :</b> | 100 % française   |
| <b>Couleur(s) :</b>  | Bois  |