

KitchenChef
PROFESSIONAL

Réf: KC.MOUL-21.3

MOULIN À LÉGUMES PRESSE-PURÉE

Avec ses 3 grilles interchangeable,
vous pourrez choisir la texture souhaitée.
Coulis, purées, compotes...



Conçu en acier inoxydable,
ce presse-purée vous garantit
une durabilité et une résistance
dans le temps.

Réf. NS.MOUL-21.3



INOX



UTILISATION : Les fruits et légumes doivent être lavés et cuits au préalable. Prenez la grille désirée, versez les aliments et tournez la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.

ENTRETIEN: Ce moulin à légumes en acier inoxydable est résistant. Les disques et le bol passent au lave-vaisselle, mais la partie tournante avec poignée ne doit être lavée qu'à la main.

RÉFÉRENCE	KC.MOUL-21.3
Dimensions (en cm) H x L x P	18,5 x 24,7 x 39,8
POIDS (kg).... Avec tous accessoires	0,97 kg
Dimension cond. (en cm) H x L x P	10,3 x 24,3 x 38,8
Poids cond. (kg)	1 kg
Code EAN	3485617778950
Code douanier	
Conditionnement carton 6 pièces	51 x 40,5 x 34cm / 7 kg
appareils/palette	132
palette (en cm) H x L x P / poids kg	177 x 81 x 120 / 170 kg

Grâce à ce MOULIN A LEGUMES (presse-purée) manuel, retrouvez la saveur des plats d'autrefois, et réalisez tout un éventail de plats... purées, compotes pour BB, coulis et soupes maison en toute simplicité! Avec ses 3 grilles interchangeable, vous pourrez choisir la texture souhaitée. Coulis, purées, compotes... Conçu en acier inoxydable, ce presse-purée vous garantit une durabilité et une résistance dans le temps.

Facile à nettoyer, pratique et facile à utiliser, ce MOULIN A LEGUMES trouvera facilement sa place dans votre cuisine. 3 Grilles : ø13,8 cm

3 grilles en inox interchangeable pour 3 textures différentes : fine (1,8 mm, adaptée aux confitures), moyenne (2,7 mm, adaptée à la sauce tomate) ou grosse (5mm, adaptée à la purée de pommes de terres).

