



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Moule à steak haché**

Codes Bobet :

4988 : OVALE

25179 : ROND

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

- Appareil tout en acier inoxydable avec poignée plastique

- Pour steak d'environ 150 g

Code 25179 :

- Poids : 0.86 kg

- Longueur : 330 mm

- Hauteur : 85 mm

- Pour façonner votre viande hachée selon l'épaisseur souhaitée.

- Pellette amovible pratique pour déplacer le steak jusqu'à la poêle.

- Diamètre maximum du steak : 10 cm.

- Structure solide en inox, passable au lave-vaisselle.

Code 4988 :

- Poids : 1.07 kg

- Longueur 355 mm

- Diamètre 90 mm

- Hauteur 95 mm

- Pour façonner votre viande hachée selon l'épaisseur souhaitée, en forme ovale.

- Pellette amovible pratique pour déplacer le steak jusqu'à la poêle.

- Longueur et largeur maximum du steak : 115 mm / 85 mm.

- Structure solide en inox, passable au lave-vaisselle.

NORMES :

Acier inoxydable conforme au contact alimentaire

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Moule à steak haché

Codes BOBET : 4988, 25179

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français