Presse à raviolis code: 230107

Pour une préparation facile de 5 raviolis à la fois.
Corps en acier inoxydable avec finition brossée.
Poignée en aluminium.
Avec des charnières en acier inoxydable reliant les 2 parties de la presse.
Moule recouvert d'un revêtement antiadhésif - pour retirer sans effort les raviolis préparés.
Poignée sur toute la longueur de la presse - pour une pression uniforme et une utilisation pratique.
Avec 4 pieds antidérapants en caoutchouc.
Épaisseur et diamètre max. d'un ravioli : 21 mm, ø80 mm.
Largeur du "bord" d'un ravioli : 8 mm.
Dimensions de la presse à raviolis ouvert : 470x245x80 mm.
Ne convient pas au lave-vaisselle.
ATTENTION : pour éviter d'endommager le revêtement, ne pas utiliser la presse à raviolis sans pâte à l'intérieur. Ne pas nettoyer le revêtement avec des produits de nettoyage agressifs et des éponges abrasives.





CARACTÉRISTIQUES

Longueur manche (mm)	465
Largeur maximale de traitement (mm)	80
Ne convient pas à	Lave-vaisselle
Largeur (mm)	470
Profondeur (mm)	140
Hauteur (mm)	95
Dimensions	470x140x(H)95

Type d'emballage	Boîte
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369230107
Code Intrastat	84381090
Unité de vente par palette	108

Pays d'origine	Pologne
Quantité d'emballage GS1	1
Poids brut (kg)	4.1
Poids net (kg)	3.66