

# Coupe Frite Professionnel à Boulonner

## TRC00



**Louis Tellier**®  
L'outil des Chefs depuis 1947

Simple et solide, ce coupe-frites professionnel n'est pas encombrant et est indispensable pour la confection de vos frites.  
**MADE IN FRANCE**

### Caractéristiques Produit :

Longueur (mm) : 300

Profondeur (mm) : 180

Hauteur (mm) : 260

Poids (kg) : 4

Matière : Inox

Passage au Lave-vaisselle : Non

### Informations Logistiques :

Largeur : 450 mm

Profondeur : 200 mm

Hauteur : 300 mm