

Thermometer om in te steken van speciaal glas voor foie gras

TRN3117



Louis Tellier[®]
L'outil des Chefs depuis 1947

Thermometer om in glas te steken voor foie gras, chocolade, ham.

Productkenmerken:

Minimum temperatuur (°C) : -30

Maximum temperatuur (°C) : 100

Hoogte (mm) : 255

Stof : glas

Kleur : geel

Type Thermometer : een-steek

Piles omvat : nee

Informations Logistiques :

Largeur : 10 mm

Profondeur : 10 mm

Hauteur : 240 mm