FICHE TECHNIQUE PRODUIT



TU01 et TU02



TU03

DÉCOUPOIRS POUR FONDS À GARNIR-FARCIR

Réf. : **TU01** EAN : **3700265024267**
Réf. : **TU02** EAN : **3700265024274**
Réf. : **TU03** EAN : **3700265024281**

DESCRIPTIF TECHNIQUE

TU01 « Garniture »
* Diamètre : 5 cm
* Poids : Net = 0,310 kg / Brut = 0,405 kg
* Conditionnement : Boîte décorée

TU02 « Garniture »
* Diamètre : 4 cm
* Poids : Net = 0,260 kg / Brut = 0,355 kg
* Conditionnement : Boîte décorée

TU03 « Cocktail »
* Diamètre : 3 cm
* Poids : Net = 0,180 kg / Brut = 0,265 kg
* Conditionnement : Boîte décorée

* Turn up «cocktail» se compose d'un emporte-pièce et d'un couteau de découpe du fond

* Corps en matière plastique

* Lames en acier inoxydable démontables et utilisables individuellement comme emporte-pièces

LES POINTS FORTS

* Fonds à garnir tous bien calibrés et réalisés rapidement

* Pratique et utile pour réaliser des cocktails-buffets ou accompagnement de plats

* TU02 permet de réaliser des fonds à garnir avec le centre des légumes provenant de TU01, TU03 également à partir de TU02

* Livrés avec un mini CD de démonstration

A QUOI SERT-IL ?

Cet ustensile de cuisine permet de tailler des fonds à garnir dans : pomme de terre, courgette, concombre, melon, pomme, etc...

* *Net = Sans emballages*
Brut = Avec emballages

PRODUCT LEAFLET



TU01 et TU02



TU03

PASTRY CUTERS FOR VEGETABLE CUPS

Réf. : **TU01** EAN : **3700265024267**
Réf. : **TU02** EAN : **3700265024274**
Réf. : **TU03** EAN : **3700265024281**

TECHNICAL POINTS

TU01 « Garniture »
* Diameter : 5 cm
* Weight : Net = 0,310 kg / Gross = 0,405 kg
* Packing : Decorated box

TU02 « Garniture »
* Diameter : 4 cm
* Weight : Net = 0,260 kg / Gross = 0,355 kg
* Packing : Decorated box

TU03 « Cocktail »
* Diameter : 3 cm
* Weight : Net = 0,180 kg / Gross = 0,265 kg
* Packing : Decorated box

* Turn up «cocktail» is composed of one pastry cutter and one knife to cut the bottom

* Frame in plastic

* Removable blades in stainless steel. Dismontable circular blades can be used separately as a pastry cutter.

STRONG SELLING POINTS

* All vegetable cups are regular and realised quickly

* Practice and useful to make cocktails or garnishings

* TU02 allows to make vegetable cups with the vegetable's centre from TU01, TU03 and also from TU02

* Comes with a mini CD

UTILISATION

To cut vegetable cups in : potatoes, zucchinis, cucumbers, melon, apples, etc...

* *Net = Without packing*
Gross = With packing