

Planche de préparation culinaire Etac Fix Planche à découper Etac Cut

Que vous utilisiez vos deux mains ou une seule main, les outils ci-dessous sont indispensables pour découper, fouetter ou râper.

Planche de préparation culinaire Etac Fix

La planche de préparation Fix est stable sur ses quatre tampons antidérapants ou sur ses quatre pieds à ventouses inclus. Les mâchoires permettent de maintenir en place un bol, une râpe ou un morceau de nourriture. Une petite plaque à pointes, servant à maintenir les morceaux de nourriture plus petits, complète le tout. Cette plaque peut être retirée ou positionnée de façon à ce que les pointes soient orientées vers le bas en vue d'obtenir une surface plane.

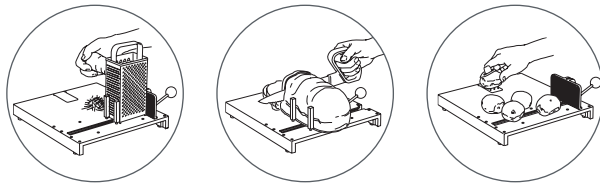


Planche à découper Etac Cut

Avec la planche à découper Cut, le pain, le pâté, les steaks ou n'importe quel autre aliment se coupe aisément. Pour modifier l'épaisseur des tranches, il suffit de tourner la barre transversale.

Le couteau se glisse entre les guides verticaux, pour une découpe droite et en toute sécurité. Il s'agit d'une aide inestimable pour les malvoyants.



Description

Planche de préparation culinaire Fix
Planche à découper Cut

N° d'article

80501004
80501005

Poids

Planche de préparation Fix : 1,3 kg
Planche à découper Cut : 415 g

Matériaux

Planche de préparation culinaire Fix : Hachoir : polystyrène
Composants métalliques : acier inoxydable
Bec : PC/ABS

Planche à découper Cut : Polystyrène

Entretien

Adaptées au lave-vaisselle

Conception

Ergonomidesign
La planche de préparation Fix est brevetée.