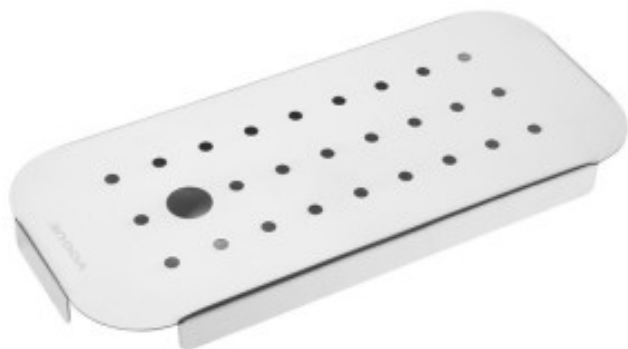


# VOGUE



L'Egouttoir en Inox - GN 1/3 est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Conçu en acier inoxydable durable et robuste, cet accessoire gastronomique de taille GN 1/3 favorise une séparation efficace des liquides grâce à sa structure perforée. Les dimensions optimisées (265 mm de longueur, 119 mm de profondeur) permettent une utilisation aisée tout en assurant un stockage de qualité qui prolonge la fraîcheur des ingrédients. Facilitant les routines de nettoyage, il est également compatible avec le lave-vaisselle, améliorant ainsi l'hygiène alimentaire. Sa longévité exceptionnelle rend cet égouttoir un investissement précieux pour toute cuisine professionnelle.

## Caractéristiques Produit :

|                    |                         |                       |
|--------------------|-------------------------|-----------------------|
| Perforé : Oui      | Longueur (mm) : 265     | Profondeur (mm) : 119 |
| Hauteur (mm) : 17  | Poids (kg) : 0.175      | Matière : Inox        |
| Taille GN : GN 1/3 | Accessoires : Égouttoir |                       |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                 |
|------------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 270 mm | Profondeur : 120 mm | Hauteur : 20 mm |
|------------------|---------------------|-----------------|