



Le pilon est un outil essentiel pour écraser et broyer une variété d'aliments. Il est adapté et souvent utilisé pour le broyage d'épices parfumées et le concassage d'herbes fraîches.

Fabriqué en France, il est le gage d'une durabilité optimale et d'une expertise artisanale.

En bois naturel de qualité, cet indispensable se nettoie idéalement à l'eau avec un chiffon doux afin de préserver son intégrité et son aspect authentique.

POINTS FORTS

- **Maniable** : léger et résistant grâce à sa fabrication en bois, ce pilon est simple à manier et à utiliser, facilitant le broyage et le mélange des ingrédients.
- **Absorption des chocs** : ce pilon tire avantage de l'élasticité naturelle du bois, lui conférant la capacité d'absorber les chocs tout en conservant sa résistance. Ainsi, il procure une expérience de pilonnage agréable.
- **Facilité d'entretien** : en bois, ce pilon est facile à entretenir. Il nécessite un nettoyage à l'eau et avec un chiffon doux afin de ne pas le détériorer.

CARACTÉRISTIQUES

Référence	L46427
Dim. ext.	200 x Ø50 mm
Poids	146,5 g
Matière	Bois
Coloris	Bois
Contact alimentaire	Oui
Recyclable	Oui
Délai d'expédition	5 jours ouvrés
Origine	France