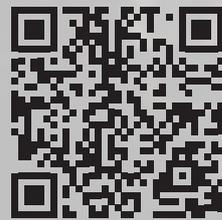


RevoWhisk®

Mon fouet révolutionnaire

Sortie **Octobre 2017**



Cliquer pour voir la vidéo :

www.youtube.com/watch?v=ANf-00_Njos

RevoWhisk® système **breveté**, composé d'un fouet de 30 x 8 cm d'une qualité professionnelle et d'une corne 13 x 10 cm, qui nettoie vos fils de fouets souillés de crème ou de sauce avec une grande simplicité.

Disposer la corne par le manche du fouet et faites glisser la corne jusqu'à l'extrémité des fils.

Les excédents d'ingrédients seront alors collectés sur la corne. Racler cet excédent sur votre récipient afin de récupérer toute la matière. Avec **RevoWhisk®**, fini les gâchis, fini les bactéries, vous serez conquis par ce produit pratique et il deviendra très vite l'accessoire indispensable de vos préparations culinaires.



Insérer la corne par le manche du côté plat.

Faire **glisser** la corne sur les fils.

Et hop! **racler** contre votre bol pour récupérer le surplus de pâte.



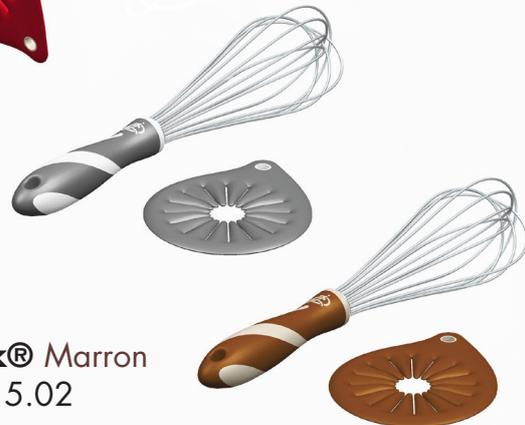
RevoWhisk® Rouge
JD10215.05



RevoWhisk® Gris
JD10215.06



RevoWhisk® Marron
JD10215.02



Contact presse DAUDI SARL:

Michael WANTE mw@daudignac.com

01.69.39.59.91 www.daudi.fr

DAUDIGNAC
Maître Pâtissier