

# SKIM' ALL



Fusion d'une araignée et d'une écumoire, le SKIM'ALL permet de récupérer et d'égoutter délicatement même les plus petits produits, pochés ou frits. Grille sans soudure en acier inoxydable à la maille fine 3x3 mm, déployée, très douce et bombée.

Manche ergonomique pour une prise en main confortable isolant de la chaleur.

- Trou de suspension.

- Manche en matériau composite Exoglass®.

- Tenue en température 220°C / 430 °F.

*Part frying skimmer, part skimmer, the SKIM ALL enables you to carefully retrieve and **drain even the smallest poached** and fried products. Stainless steel un-soldered fine 3x3mm mesh, soft and rounded. Ergonomic handle for comfortable use, not hot to touch.*

- Hanging loop.

- Exoglass® composite material handle.

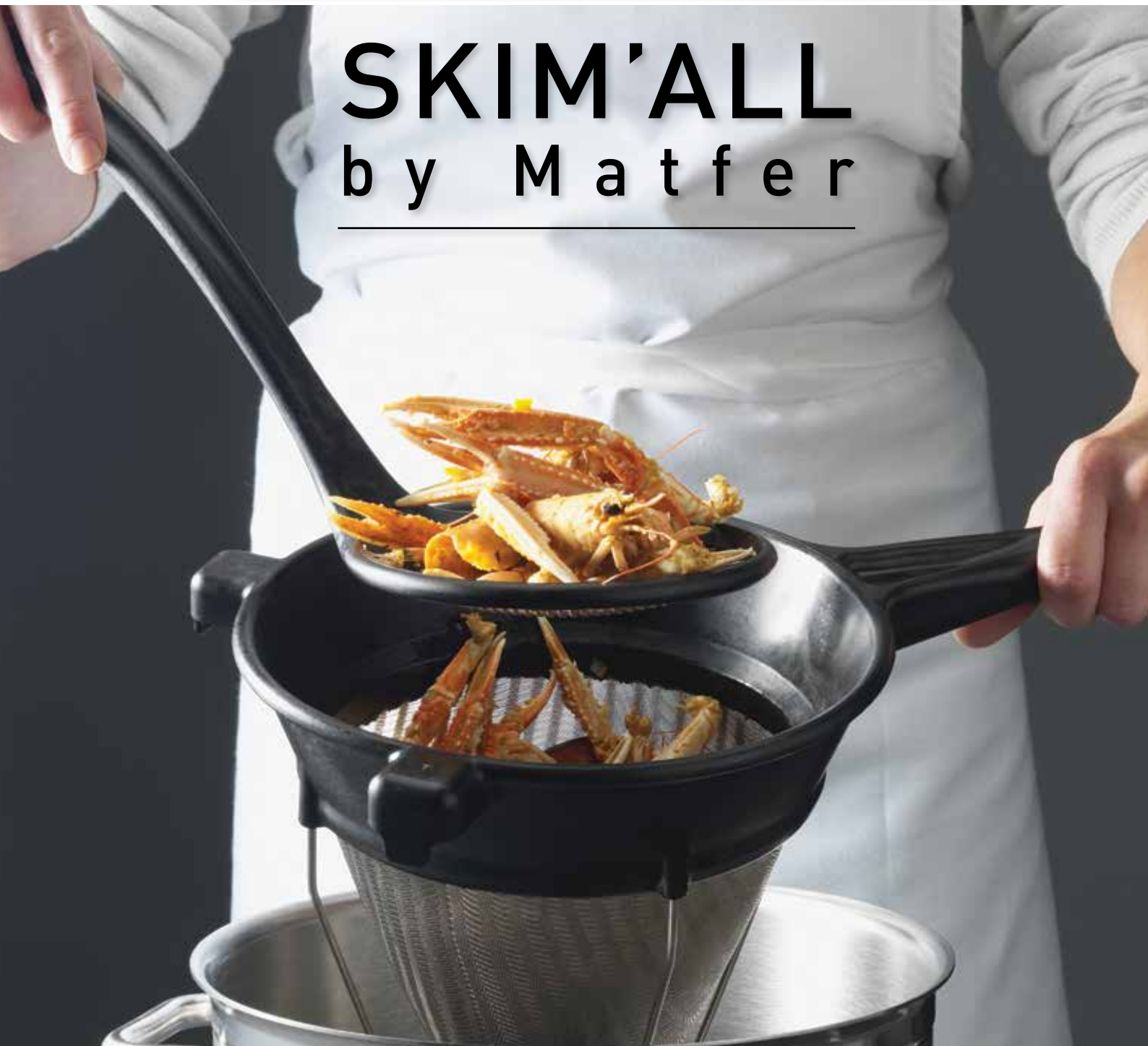
- Suitable for high temperatures of up to 220°C (430°F)

- GRILLE FINE POUR ÉGOUTTER LES PETITS PRODUITS  
- CONFORT ET HYGIÈNE GRÂCE À LA CONCEPTION MONOBLOC



- FINE GRILL FOR DRAINING SMALL PRODUCTS  
- COMFORT AND HYGIENE THANKS TO MONOBLOC DESIGN

## SKIM'ALL by Matfer



# SKIM' ALL



## CONFORT

Grâce à la forme incurvée du manche.

## COMFORTABLE

*Curved handle is comfortable.*

## SOLIDITÉ

En matériau composite Exoglass® isolant de la chaleur et résistant à 200°C.

## SOLIDITY

*Exoglass® heat-insulated material. Heat resistant up to 200°C.*

## EFFICACE

Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

## EFFICIENT

*Holds products with a groove around the edge.*

## PRATIQUE

Trou de suspension solide et pratique.

## PRACTICAL

*Sturdy and practical hanging loop.*

## RÉCUPÉRATION DE PRODUITS FINS

Maille monobloc et sans soudure fine 3 mm. Très douce pour le respect des produits délicats.

## FOR RETRIEVING FINE PRODUCTS

*Single-piece mesh, no soldering, fine 3mm. Very soft for use with delicate products.*



## ERGONOMIQUE

Prise en main optimale et préhension facilitée sur le plan de travail grâce au manche courbé indéformable.

## ERGONOMIC

*Easy to pick up and sturdy curved handle makes it easy to retrieve on the worktop.*



Ø mm	L manche totale mm	T°C	T°F	Code	Prix HT
120	410	220	430	112282	



9-11 rue du Tapis Vert - BP 75  
93261 LES LILAS cedex - FRANCE

T + 33 (0)1 43 62 60 40  
F + 33 (0)1 43 62 50 82  
[www.matferbourgeat.com](http://www.matferbourgeat.com)