FRANCE Collectivités

FICHE TECHNIQUE

Louche inox 120 ML

Acier inoxydable · crêpières, gaufriers et soupières

LOUCHE INOX · 120 ML · CRÊPIÈRES · GAUFRIERS · SOUPIÈRES



Une louche professionnelle pour doser les pâtes et servir la soupe

Acier inoxydable

- **Louche inox**
- Ustensile professionnel

Capacité de 120 ml

- **120 ml** par louche
- Un volume de référence constant

Crêpières Ø 35 et Ø 40

- **Plaques de 35 et 40 cm**
- Dosage de la pâte

Gaufriers et soupières

- **Pâte à gaufres** et service à la louche
- Soupes, potages et veloutés

Dosage constant

- **Même quantité** à chaque service
- Pendant tout le service

Pour la restauration

- **Snacks, restaurants, buffets**
- Cafétérias et collectivités

120 ml	Inox	Ø 35 / Ø 40 cm	Gaufriers	CL120
Capacité	Matière	Crêpières	Soupières	Référence

Caractéristiques

Où l'utiliser

- **Au poste de cuisson**, pour prélever la pâte à crêpes.
- **Sur crêpières Ø 35 et Ø 40 cm**, pour verser au centre de la plaque.
- **Sur gaufriers**, pour verser la pâte à gaufres.
- **Avec une soupière**, pour servir soupes, potages et veloutés.
- En **snack, restaurant, cafétéria, buffet** ou cuisine collective.

Caractéristiques

Type	**Louche inox professionnelle**
Matière	**Acier inoxydable**
Capacité	**120 ml**
Utilisation	**Crêpières Ø 35 et Ø 40 cm, gaufriers, soupières**
EAN	**3611630004176**
Référence	**CL120**
Garantie	**1 an**

Entretien

Après chaque service

- **Laver la louche** après chaque période de service.
- **Retirer tout résidu** de pâte avant le séchage.

Séchage et rangement

- **Bien sécher** avant de ranger.
- Vérifier la **propreté** avant la prochaine utilisation.

Usages et CONSEILS

Louche inox 120 ml

La **louche inox 120 ml** est une louche professionnelle destinée à **prélever et verser une quantité régulière** : pâte à crêpes sur les **crêpières de Ø 35 et Ø 40 cm**, pâte à gaufres sur **gaufrier**, soupes et potages avec une **soupière**. Son volume de 120 ml sert de repère pour un service plus constant.

Le geste en 4 étapes

1 Mélanger
Mélangez la pâte (ou remuez la préparation) avant de prélever.

2 Remplir
Remplissez la louche en prenant le volume de 120 ml comme repère.

3 Verser
Versez la pâte au centre de la plaque, ou la soupe dans le bol.

4 Laver
Lavez et séchez la louche selon le protocole de l'établissement.

Pourquoi choisir cette louche ?

Un dosage plus constant

Un volume de 120 ml qui sert de repère à chaque service.

Crêpières, gaufriers, soupières

Une même louche pour les pâtes à crêpes et à gaufres et pour servir potages et veloutés.

Un ustensile en inox

Une louche professionnelle en acier inoxydable, facile à laver et à sécher.

Pour quels établissements ?

1 Snacks et restauration rapide
Crêpes et gaufres.

2 Restaurants et brasseries
Pâtes à crêpes et gaufres, soupe du jour.

3 Buffets et traiteurs
Service à la louche de soupes et veloutés.

4 Cafétérias et collectivités
Self-service et cuisines collectives.

Questions fréquentes sur la louche inox 120 ml

À quoi sert cette louche ?
À prélever et verser une quantité régulière : pâte à crêpes ou à gaufres, soupes et potages avec une soupière.

Quelle est sa capacité ?
120 ml.

Avec quelles crêpières ?
Avec les crêpières de Ø 35 cm et Ø 40 cm.

Peut-on l'utiliser avec un gaufrier ou une soupière ?
Oui : elle sert à verser la pâte à gaufres et à puiser soupes, potages et veloutés dans la soupière.

Comment l'entretenir ?
Lavez-la après chaque période de service, retirez tout résidu avant le séchage et séchez-la bien avant de la ranger.

À associer avec

La louche s'utilise avec nos crêpières, gaufriers et soupières 9 L. **Voir toutes les crêpières ›**



Soupière 9 L tout inox
Pour servir à la louche
Voir la soupière ›



Soupière 9 L thermolaquée
Pour servir à la louche
Voir la soupière ›



Crêpière ronde 35
Plaque de 35 cm
Voir la crêpière ›



Crêpière ronde 40
Plaque de 40 cm
Voir la crêpière ›



Gaufrier simple ouverture 180°
Pour la pâte à gaufres
Voir le gaufrier ›



Gaufrier double ouverture 180°
Pour la pâte à gaufres
Voir le gaufrier ›