

# Fini les pépins ! ▶

Idéal pour préparer des coulis de tomates lorsque la récolte est abondante en fin de saison, cet ustensile (H. 27 x 15 cm de côté) isole le jus et la pulpe de la peau et des pépins. Il peut aussi servir à la préparation de purées de châtaignes cuites et pelées ou encore de soupes de poissons en dissociant les arêtes de la chair. **Épépineuse en Inox, Tompress. 30 € environ.**

