



Le Vegan Milker est un filtre à laits végétaux, il s'utilise avec tout type de mixeurs plongeants.

D'une façon très simple, il permet à tout le monde de fabriquer son propre lait végétal maison et frais, sans conservateurs, sans additifs, et riche en nutriments.

Il est ainsi possible de faire : laits d'amandes, noix, noisettes, cacahuètes, noix de cajou, pistaches, macadamia, noix du Brésil, avoine, riz, épeautre, millet, quinoa, sésame, chanvre, soja, etc.

Il est aussi très pratique aussi pour faire des fromages, des yaourts, des desserts végétaliens, et d'autres préparations qui permettent de recycler la pulpe des oléagineux utilisés : pâtés végétaux, cakes, accompagnements, biscuits.

Cette nouvelle version du Vegan Milker est composée d'un récipient en verre, d'un filtre inox et plastique (sans BPA et sans Phtalates), d'un couvercle en bambou et d'un mortier en bois.



## Caractéristiques Techniques

Référence : CHUFA-S

Code EAN : 8437019489038

### Matériaux

Filtre inox & plastique sans BPA, sans phtalates

Récipient : verre trempé

Mortier : bois

Couvercle : bambou

Poids : 1,35 kg

Dimensions : 13 x 13 x 31,5 cm

Pays de fabrication : France-Espagne

Garanti 2 ans