

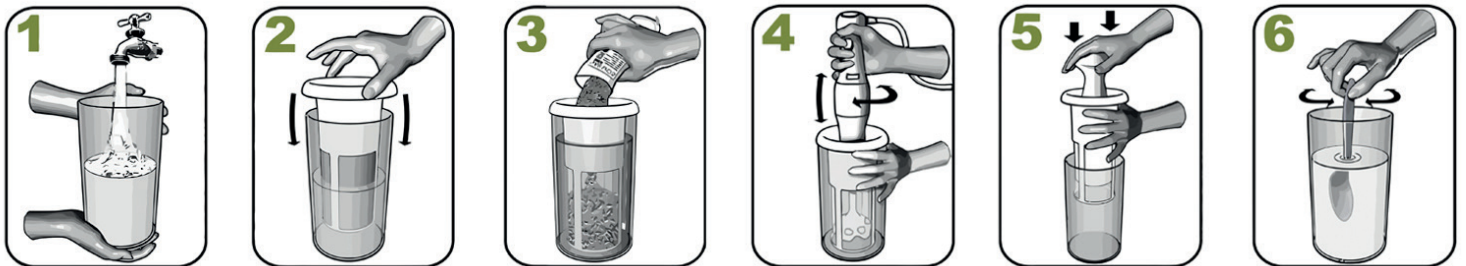


Le Vegan Milker est un filtre à laits végétaux, il s'utilise avec tout type de mixeurs plongeants.

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.



## Caractéristiques Techniques

Référence : CHUFA

Code EAN : 8437019489014

### Matériaux :

Plastique sans BPA, sans phtalates

Filtre inox

Livré avec : récipient, filtre, couvercle, mortier

Poids : 0,67 kg

Dimensions : 12 x 12 x 27 cm

Pays de fabrication : France-Espagne

Garanti 2 ans