

Convivialité d'après la chasse

La convivialité de la chasse ne se résume pas forcément à l'exercice de terrain. Elle peut se décliner de bien d'autres manières. Forte de ce constat, la société Tom Press, spécialiste du matériel nécessaire à la transformation, à la cuisson et à la conservation du gibier, propose aux groupements de chasseurs, quelle que soit leur forme, une large gamme d'accessoires et de produits professionnels. Du billot à la machine à sous-vide en passant par la coutellerie, le fumoir, le broyeur à viande, la batterie

Tom Press (RECHERCHABLES) Livraison GRATUITE dès 100€

Depuis 1981, la même idée du service

Le matériel de cuisine

 <p>Billot en bois massif, 18x18x20 cm, avec un trou central pour le couteau à viande.</p> <p>349,00 €</p>	 <p>Fumoir à viande, modèle en bois, avec un trou central pour le couteau à viande.</p> <p>349,00 €</p>	 <p>Fumoir à viande, modèle en bois, avec un trou central pour le couteau à viande.</p> <p>349,00 €</p>	 <p>Fumoir à viande, modèle en bois, avec un trou central pour le couteau à viande.</p> <p>349,00 €</p>
 <p>Faites à charognes en inox, 20 cm.</p> <p>109,00 €</p>	 <p>Faites à charognes en inox, 20 cm.</p> <p>109,00 €</p>	 <p>Faites à charognes en inox, 20 cm.</p> <p>109,00 €</p>	 <p>Faites à charognes en inox, 20 cm.</p> <p>109,00 €</p>

de cuisine ou encore les épices, les chasseurs aux âmes de charcutiers et de cuisiniers sont sûrs de trouver une réponse à leurs attentes. Pour en savoir plus : www.tompress.com