

PRÉSERVER  
SAUVEGARDER  
VALORISER

## FIL À COUPER LE FROMAGE

FICHE N° 8719

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

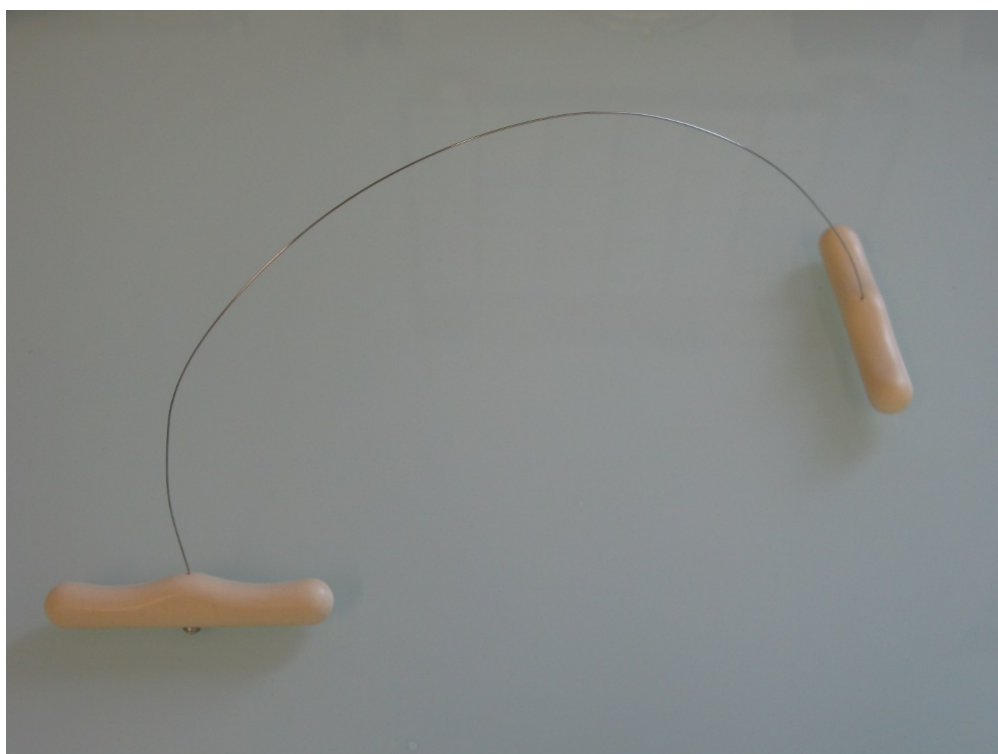
Matériaux :

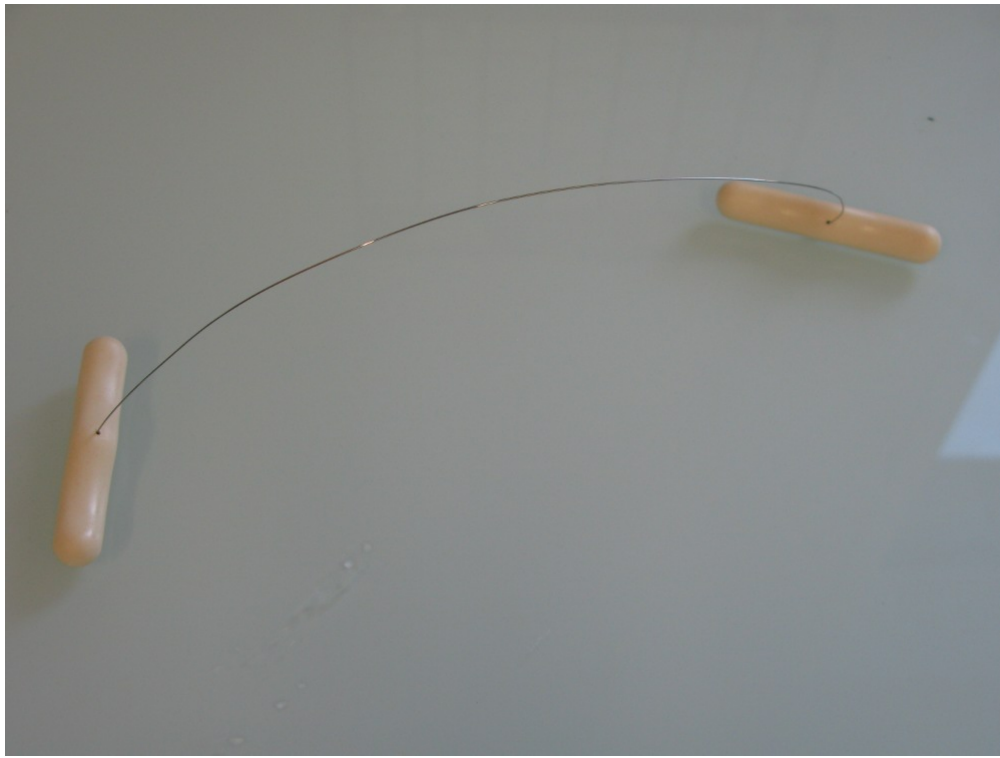
### Description

Le fil à couper le fromage est en fer et il relie deux éléments en plastique de forme cylindrique.

### Utilisation

Cet instrument permet de couper des morceaux de fromages. Il en existe de quatre longueurs différentes (30, 45 et 60 cm).





**Pour nous citer :**

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Fil à couper le fromage (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13587>, consulté le 2026-07-26