

Bassine conique inox à fond plat et large, permettant une très grande stabilité.

Bord roulé ouvert, pour une hygiène parfaite et une manutention sans se blesser.

De Buyer

- Entièrement en acier inoxydable : robuste et indéformable.
- Entretien : passe au lave-vaisselle.
- ø 36 cm.



Bol inox pour pâtisserie de qualité professionnelle.

La bassine conique à fond plat de Buyer peut être utilisée pour mélanger, chauffer au bain-marie, fouetter verticalement, réserver une préparation ou des ingrédients.

Multifonctionnelle, elle passe au réfrigérateur, au congélateur, au surgélateur et au four.

Sa conception sans aucun angle vif permet de fouetter toute la préparation et facilite le nettoyage.

Grâce aux ustensiles de cuisine De Buyer, cuisinez comme un chef à la maison, avec du matériel professionnel.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	14,5 cm	Contenance	11,4 l
Diamètre	36 cm	Poids	1,04 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Produit de la même gamme

0300000033	Bassine patissiere inox ø16cm
0309425487	Bassine patissiere fond plat inox ø 20cm
0309425489	Bassine patissiere fond plat inox ø 24cm
0309425491	Bassine patissiere fond plat inox ø 28cm
0309425493	Bassine patissiere fond plat inox ø 36cm
0309425495	Bassine patissiere fond plat inox ø 40cm