



0309425495

Bassine pâtissière inox fond plat ø 40 cm

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

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer



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.

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

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

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	17 cm	Contenance	15,7 l
Diamètre	40,0 cm	Poids	1.27 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309425495

Produit de la même gamme

0300000033	Bassine patissiere fond plat inox ø 16cm
0309456600	Bassine patissiere fond plat inox ø 32cm
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