



0300000033

Bassine pâtissière inox fond plat ø 16 cm

Bassine 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.
- Graduation intérieure.

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	9 cm	Contenance	1 l
Diamètre	16,0 cm	Matière	Acier inoxydable
Contact alimentaire	Oui	Passage lave-vaisselle	Oui

Type de finition : Poli Miroir

Référence : 0300000033

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