



0309425487

Bassine pâtissière inox fond plat ø 20 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.

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.

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

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.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	9.5 cm	Contenance	2 l
Diamètre	20,0 cm	Poids	0.23 kg

Référence : 0309425487

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