

Bassine demi-sphérique acier inoxydable ø 16 cm, robuste et indéformable, extérieur poli brillant et intérieur brossé.

De Buyer



Bassine « cul-de-poule » en inox : durable, robuste et indéformable.

Cette bassine cul de poule en acier inoxydable permet de fouetter, de chauffer au bain-marie ou réserver une préparation...

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

- Bord ouvert pour une hygiène parfaite.
- Bord roulé pour une manutention sans se blesser.
- Arrondi parfait pour bien aérer la préparation lors du mélange.
- Passe au lave-vaisselle.

Grâce aux ustensiles de cuisine De Buyer, cuisinez comme un chef depuis votre cuisine, avec du matériel professionnel.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	7,9 cm	Contenance	1 l
Diamètre	16 cm	Poids	0,23 kg
Matière	Acier inoxydable	Contact alimentaire	Oui
Passage lave-vaisselle	Oui	Type de finition	Poli Miroir

Produit de la même gamme	
0300001317	Cassin inox ø20cm
0300001318	Cassin inox ø24cm
0300001319	Cassin inox ø30cm
0300001328	Cassin inox ø35cm
0300001329	Cassin inox ø40cm
0300001284	Cassin inox ø 16 cm