



0309425461

Cassin inox Ø 24 cm

Bassine inox ø 24 cm, finition miroir/mat.

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer



Cul-de-poule en acier inoxydable 24 cm : parfait pour mélanger, chauffer au bain-marie et stocker vos préparations culinaires

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	12.20 cm	Contenance	3,60 l
Diamètre	24,0 cm	Poids	0.56 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309425461

Produit de la même gamme	
0309425461	Cassin inox ø 24cm
0309425498	Cassin inox ø 20cm
0309425500	Cassin inox ø 30cm
0309425502	Cassin inox ø 35cm
0309425504	Cassin inox ø 40cm