



0309425502

Cassin inox ø 35 cm

Bassine inox ø 35 cm, finition miroir/mat.

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer



Cul-de-poule en inox 35 cm : idéal pour fouetter, chauffer au bain-marie et conserver 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	17 cm	Contenance	11,2 l
Diamètre	35,5 cm	Poids	0.98 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309425502

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