



0309425504

Cassin inox ø 40 cm

Bassine demi-sphérique acier inoxydable ø 40 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 | 20 cm | Contenance | 16 l |
| Diamètre | 40 cm | Poids | 1,33 kg |
| Matière | Acier inoxydable | Passage lave-vaisselle | Oui |

| 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 |