



0309425489

Bassine pâtissière inox fond plat ø 24 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.

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.

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

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

| | | | |
|----------|------------------|------------------------|---------|
| Hauteur | 11 cm | Contenance | 3,5 l |
| Diamètre | 24,0 cm | Poids | 0.41 kg |
| Matière | Acier inoxydable | Passage lave-vaisselle | Oui |

Référence : 0309425489

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 |