

Bassine demi-sphérique acier inoxydable ø 20 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	10 cm	Contenance	2,1 l
Diamètre	20 cm	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