



LA BOVIDA

0101003475

Bassine pâtissière inox fond plat ø 32 cm

Bassine conique inox à fond plat et large, permettant une très grande stabilité.

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer



Bol inox professionnel pour pâtisserie

La bassine conique à fond plat de Buyer peut-être utiliser pour mélanger, chauffer au bain-marie, fouetter verticalement, réserver une préparation ou des ingrédients.

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.
- ø 32 cm.

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.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

H.	13.5 cm	Contenance	8 l
Diam.	32,0 cm	Poids	0.7 kg
Matière	Acier inoxydable	Passage lave-vaisselle	Oui

Produit de la même gamme

0100421216	Bassine patissiere fond plat inox ø 16cm
0101003475	Bassine patissiere fond plat inox ø 32cm
0109420486	Bassine patissiere fond plat inox ø 20cm
0109420488	Bassine patissiere fond plat inox ø 24cm
0109420490	Bassine patissiere fond plat inox ø 28cm
0109420492	Bassine patissiere fond plat inox ø 36cm
0109420494	Bassine patissiere fond plat inox ø 40cm