



0300001264

Tamis à farine inox ø21cm

Obtenez une farine bien tamisée avec le tamis à farine inox

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer



Pourquoi choisir ce tamis en inox ?

Mailles fines de 1 mm : un tamisage précis

Avec son maillage serré, ce tamis retient efficacement les impuretés et aère la farine pour des pâtes plus homogènes et aériennes. Il est idéal pour la pâtisserie et la boulangerie.

Inox alimentaire : hygiène et durabilité

Fabriqué en acier inoxydable, ce tamis est résistant à la corrosion, facile à nettoyer et parfaitement adapté à un usage intensif en cuisine.

Format pratique : Ø 21 cm

Son diamètre de 21 cm offre une prise en main confortable et une grande surface de tamisage, parfaite pour tamiser rapidement de grandes quantités de farine.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	21,0 cm
Matière	Inox

Couleur	Gris
---------	------

Modèle : Rond

Référence : 0300001264

Produit de la même gamme	
0300001264	Tamis a farine inox ø21cm
0300001265	Tamis a farine inox ø30cm