0300001268

Bain Marie double paroi inox 1,5 L

Bain-marie à queue double paroi en inox de 1,5 litre : une cuisson douce et maîtrisé.

De Buyer







Bain-marie double paroi inox 1,5 L : la solution idéale pour une cuisson douce

Découvrez notre bain-marie d'une capacité de 1,5 litre, conçu avec une double paroi en acier inoxydable de haute qualité pour une cuisson douce et uniforme de vos préparations les plus délicates.

Ce système ingénieux permet de chauffer l'eau indirectement, éliminant tout risque de débordement et garantissant une température stable et homogène.

Idéal pour faire fondre le chocolat sans le brûler, préparer des sauces onctueuses, maintenir au chaud des plats sans les dessécher ou encore réaliser des crèmes et des entremets parfaits, ce bain-marie deviendra rapidement un allié indispensable dans votre cuisine.

Sa poignée ergonomique et isolante offre une prise en main confortable et sécurisée, même lorsque le bain-marie est chaud.

La construction en acier inoxydable assure une durabilité exceptionnelle et un nettoyage facile.

Les points forts :

- Chauffage indirect et uniforme
- Absence de risque de débordement
- Maintien au chaud en douceur
- Idéal pour les préparations délicates (chocolat, sauces, crèmes)

Précautions :

- Ne pas utiliser au four traditionnel.
- Ne pas utiliser au four à micro-ondes.

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	12.5 cm
Diamètre	16
Matière	Inox 18/10

Contenance	1.5
Poids	0.96 kg

Epaisseur : 1 mm

Référence : 0300001268

Produit de la même gamme	
0300001268	Bain marie queue double paroi inox 1

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques