



0300000518

## Cul de poule inox fond silicone demi sphérique Ø 16cm

Les bassines pâtisseries demi-sphériques sont en inox avec fond revêtu silicone. La bassine reste stable, ne dérape jamais lors du travail. les graduations intérieures en font un véritable outil de travail. Existe en plusieurs tailles, de 16 à 30cm. Caractéristiques : Acier inoxydable Fond revêtu silicone  
Diamètre : 16cm Litrage : 1 l Poids : 240g

**De Buyer**



Les bassines pâtisseries demi-sphériques sont en inox avec fond revêtu silicone. La bassine reste stable, ne dérape jamais lors du travail. les graduations intérieures en font un véritable outil de travail. Existe en plusieurs tailles, de 16 à 30cm. Caractéristiques : Acier inoxydable Fond revêtu silicone Diamètre : 16cm Litrage : 1 l Poids : 240g

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	1	Diamètre	16
Poids	0,240 kg	Matière	Inox

### Produit de la même gamme

0300000518	Cul de poule inox fond silicone demi spherique Ø 16cm
0300000519	Cul de poule inox fond silicone demi spherique Ø 30cm
0309079056	Cul de poule inox fond silicone demi spherique Ø 20cm
0309079059	Cul de poule inox fond silicone demi spherique Ø 24cm