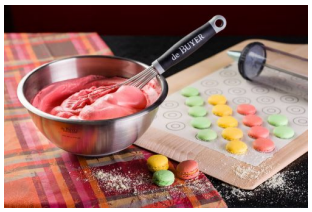
0300000519

Cul de poule inox fond silicone demi sphérique ø 30cm

Les bassines pâtissières 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 : 20cm Litrage : 7l Poids : 730g

De Buyer



Les bassines pâtissières 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 : 20cm Litrage : 7l Poids : 730g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	7	Diamètre	30
Poids	0,730 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

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques