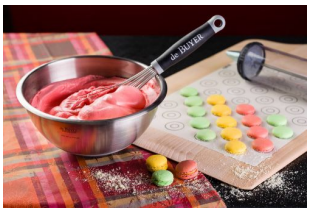
0300000519

Cul de poule inox fond silicone demi sphérique ø 30 cm

Les bassines pâtissières demi-sphériques sont en inox avec fond revêtu silicone.

De Buyer



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 30 cm.

Acier inoxydable.

Fond revêtu silicone.

Diamètre : 20 cm.

Litrage : 7 L

Poids : 730 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	7
Poids	0.730 kg

Diamètre	30,0
Matière	Inox

Référence : 0300000519

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