



0309079056

Cul de poule inox fond silicone demi sphérique ø 20 cm

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

de Buyer 
DEPUIS 1930

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 : 2.1 L

Poids : 370 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Contenance	2,1	Diamètre	20,0
Poids	0.370 kg	Matière	Inox

Référence : 0309079056

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