

MALLETTE PÂTISSERIE MAGMA 45P

REF : MP06

COMPOSITION

- MALLETTE MASTER CASE
- BALANCE DE PRECISION 500g / 0,1g
- BALANCE TACTILE 10 kg
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS CANNELES POLYGLASS
- BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS UNIS POLYGLASS
- CADENAS A COMBINAISON
- CERCLE A ENTREMET Ø200 mm / H3,5 cm
- CERCLE A MOUSSE INOX Ø 160 mm / H 4,5 cm
- CERCLE A TARTE Ø160 mm / H2 cm
- CERCLE A TARTE Ø200 mm / H2 cm
- CISEAUX INOX POINTUES 17 cm*
- CORNE GM
- CORNE PM
- COUPE PATE INOX DROIT RIGIDE
- DOUILLE INOX A BUCHE 20 mm
- DOUILLE INOX A CHOUX Ø6 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø10 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø4 mm
- DOUILLE INOX CANNELEE Ø6 mm
- DOUILLE INOX ST HONORE 20 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø12 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø6 mm
- DOUILLE INOX UNIE Ø8 mm
- EMINCEUR 23 cm MAGMA*
- ENTREMET 28 cm MAGMA*
- EPLUCHEUR SMART'LINE
- FOUET INOX 25 cm EXPERT
- FOUET INOX 30 cm EXPERT
- MARYSE 25 cm HAUTE TEMPERATURE
- MARYSE 35 cm HAUTE TEMPERATURE
- NOYAUX CUISSON CERAMIQUE/500grs
- OFFICE 10 cm MAGMA*
- PALETTE INOX 18 cm
- PINCE A PATE INOX
- PINCEAU 3 cm
- PINCEAU 4 cm



- 25 Poches à douille jetables 50 cm
- Raie Microplane Eurolam
- Reglet 40 cm
- Ressort 24
- Rouleau Hêtre
- Spatule inox 20 cm SMART'LINE*
- Spatule inox coude 10 cm SMART'LINE*
- Spatule poly 30 cm
- Tapis de cuisson aère 58,5 cm x 38,5 cm
- Thermomètre digital sonde filaire -25°/+250°C STIL
- Verre doseur 250 ml

*En cas de personnalisation, les outils portant la mention * seront gravés et une plaque sera gravée et apposée sur la mallette.*