

BAU-212011 - Louche cuivre massif Ø11 Cm BAUMALU



Fiche technique

Description

La louche appelée également pochon est utilisée pour servir, transférer potages, sauces, soupes, salades de fruits, punches d'un contenant à un autre. Il en existe dans plusieurs matières différentes, inox, argent, aluminium, plexiglas, ou cuivre.

En cuivre, celle-ci est très appréciée pour confectionner des confitures.

Cette louche est en cuivre massif, elle est munie d'un manche en fer avec trou de suspension pour vous permettre de l'accrocher.

Description technique :

Diamètre de la louche : 11 Cm

Longueur du manche : 20,5 Cm

Matériaux : Cuivre massif - Fer

Entretien : Il est déconseillé de nettoyer la louche au lave-vaisselle

Caractéristiques techniques