

### LA68340 - Tamis tout inox Ø 20 Cm + 4 toiles Mallard Ferrière



## Fiche technique

### Description

- Tamiser la farine de façon homogène
- 4 toiles interchangeables
- Tout en un, idéal en pâtisserie
- Inox 18/10

Le tamis à maille tout inox est employé pour tamiser la farine et prévenir la formation de grumeaux.

Vous pouvez également saupoudrer le cacao, levure, sucre glace et autres poudres.

Celui-ci est idéal en boulangerie ainsi qu'en pâtisserie.

Le tamis est vendu avec 4 jeux de toile dont les diamètres sont les suivants : n°8 : 0,5 Mm, n°12 : 1 Mm, n°22 : 2 Mm, n°40 : 3 Mm.

### Caractéristiques techniques