

MF00RO - Bol cul de poule inox bord droit



Fiche technique

Description

- Plusieurs tailles disponibles : Ø 20 Cm, Ø 24 Cm, Ø 30 Cm, Ø 35
- Mélanger efficacement vos préparations culinaires et pâtisseries

La bassine cul de poule demi-sphérique est indiquée en pâtisserie pour mélanger efficacement les ingrédients.

Elle est idéale pour mélanger, cuire au bain marie, travailler le chocolat, préparer les sauces, les pâtes...

En inox, la bassine cul de poule permet de conserver et diffuser efficacement les températures.

Caractéristiques techniques