

**BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE INOX Ø 35 CM
17,5 CM 11,2 L PRO.COOKER**

Egalement appelé "cul de poule" : de forme régulière et arrondie avec une petite base plate pour ne pas basculer sur le plan de travail. Idéal pour battre les œufs en neige car sa forme permet de bien aérer la préparation lors du mélange.

VENDU PAR : 1 PIÈCES

Stocké

UTILISATION / SPÉCIFICITÉS**Passe au
lave-vaisselle****CERTIFICATS / NORMES / DÉMARCHES****Contact Ali-
mentaire****LES POINTS FORTS**

- ✓ Robuste.
- ✓ Nettoyage aisé.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Matière(s): inox
Hauteur: 17.5 cm
Diamètre: 35 cm
Poids: 1610 g
Contenance / Capacité (débit): 11.2 L
Produit personnalisable: Non
Pays de fabrication: VIETNAM
Nomenclature douanière: 73239300
EAN Unitaire: 3660020003534
Poignée ?: Sans poignée

DONNÉES LOGISTIQUES

Nb de pièces / master: 2 pièces
Dimensions carton (master): 396 x 392 x 274 mm
Poids carton (master): 3.82 kg
Poids palette: 86.24 kg