

FICHE TECHNIQUE

Cuisson — Poêlons à sucre

Casserole à sucre

Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée, bord verse-franc. Deux tailles : 16 et 20 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références iBoulange	MA-305016, MA-305020
Marque	Matfer
Matière	Cuivre (corps) — queue en fonte d'inox rivetée
Couleur	Cuivre
Entretien / compatibilité	Non compatible induction
Pays d'origine	France
Code douane	74181090
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Diamètre	Contenance	Épaisseur	Poids net	Code EAN
MA-305016	305016	90 mm	16 cm	1,8 L	2 mm	1,244 kg	3109613050161
MA-305020	305020	110 mm	20 cm	3,4 L	2 mm	1,791 kg	3109613050208

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Poêlon à sucre avec corps en cuivre et queue froide en fonte d'inox rivetée	■ Idéal pour vos préparations de caramel
■ Réservé à la cuisson des confitures	

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr