

FICHE TECHNIQUE

Cuisson — Batterie de cuisine inox

Bassine à crème inox

5 références disponibles : Bassine inox hémisphérique 20 cm ; Bassine inox hémisphérique 25 cm ; Bassine inox hémisphérique 30 cm ; Bassine inox hémisphérique 35 cm ; Bassine inox hémisphérique 40 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références iBoulange	MA-703020, MA-703025, MA-703030, MA-703035, MA-703040
Marque	Matfer
Matière	Acier inoxydable
Couleur	Inox
Entretien / compatibilité	Compatible lave-vaisselle
Certifications	NF Hygiène alimentaire
Pays d'origine	France
Code douane	73239300
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Diamètre	Contenance	Poids net	Code EAN
MA-703020	703020	10 cm	20 cm	2 L	322 g	3109617030206
MA-703025	703025	12,5 cm	25 cm	3,5 L	488 g	3109617030251
MA-703030	703030	15 cm	30 cm	6,5 L	702 g	3109617030305
MA-703035	703035	17,5 cm	35 cm	10 L	923 g	3109617030350
MA-703040	703040	20 cm	40 cm	15 L	1,178 kg	3109617030404

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ En acier inoxydable très épais	■ Très robuste pour une meilleure longévité
■ Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main	■ Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients
■ Très léger et facile à nettoyer	

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