

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Bassine demi-ronde inox**

Codes Bobet :

5891 : Diam. 200 mm

5892 : Diam. 250 mm

5003 : Diam. 300 mm

5002 : Diam. 350 mm

5893 : Diam. 400 mm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

Bassine demi-sphérique sans pied ni anses, dite "cul-de-poule"

- Cette bassine en inox, à la jupe évasée doit son nom à sa base arrondie.
- Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention sans se blesser, ouvert pour une meilleure hygiène.
- Intérieur brossé et extérieur poli brillant
- Cette forme demi-sphérique permet de bien aérer la préparation lors du mélange, qui se fait d'un mouvement de haut en bas.
- Inséparable de son fouet, le cul-de-poule est l'ustensile idéal pour monter aisément et rapidement des blancs d'oeufs en neige ou réaliser des émulsions.
- Bassine multifonctionnelle qui passe au réfrigérateur, au congélateur, au surgélateur et au four
- Entretien : passe au lave-vaisselle.

UTILISATION / ENTRETIEN :

Utilisation et entretien de l'inox

L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.

Hauteur (mm)	Epaisseur (mm)	Diamètre (mm)	Capacité (litres)	Poids (Kg)	Code Bobet
101	0.7	200	2.1 L	0.38	5891
124	0.7	240	3.6 L	0.57	5892
145	0.7	300	7 L	0.81	5003
170	0.8	350	11.2 L	0.98	5002
200	0.8	400	16.0 L	1.33	5893

