

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Douille unie inox (Bte 6)**

Code Bobet : **21549**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

Boîte de 6 douilles unies en acier inoxydable

- Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite.
- Monobloc, sans bord roulé.
- S'adaptent aux poches pâtisseries pour réaliser des décors de crème ou remplir des corps creux d'une préparation.
- Boîte de 6 douilles : U2, U4, U6, U8, U12 et U14
- Poids net boîte : 100 gr

HAUTEUR DES DOUILLES :

- * N°2 : 58,3 mm
- * N°4 : 53 mm
- * N°6 : 52,6 mm
- * N°8 : 52 mm
- * N°12 : 52 mm
- * N°14 : 52,6 mm

DIAMETRE BAS/DIAMETRE HAUT :

- * N°2 : 2 mm / 31 mm
- * N°4 : 4 mm / 29 mm
- * N°6 : 6 mm / 31 mm
- * N°8 : 8 mm / 33 mm
- * N°12 : 12 mm / 37 mm
- * N°14 : 14 mm / 39 mm

