

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Panier de fermentation / moule à pain rond schneider 1kg****Caractéristiques techniques**

Catégorie : Corbeilles à pain
Dimensions : 85(H) x 220(Ø) mm
Hauteur : 85 mm
Dimensions interne : 22(Ø) cm
Matière : Rotin
Poids : 230 g
Matières : Rotin Rotin
Poids() : 0.23 kg

Description	Caractéristiques
Dimensions : 85(H) x 220(Ø)mm Matière : Rotin Permet une fermentation uniforme pour une croûte croustillante. Fabriqué à partir de rotin 100% naturel pour une forme et un motif attrayants Conserve la chaleur de la pâte à pain et absorbe l'humidité Aide votre pâte à lever parfaitement Développe la saveur et la texture avant de placer la pâte dans le four Assure une fermentation uniforme pour une croûte régulière et croustillante Facile à nettoyer et à entretenir pour des performances optimales et une utilisation durable <u>Autres informations</u> Catégorie : Corbeilles à pain Dimensions : 85(H) x 220(Ø) mm Hauteur : 85 mm Dimensions interne : 22(Ø) cm Matière : Rotin Poids : 230 g Matières : Rotin Rotin Poids() : 0.23 kg	Garantie 1 an sur les pièces incluse