

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Panier de fermentation / moule à pain ovale schneider 1kg



Caractéristiques techniques

Catégorie : Corbeilles à pain
Dimensions : 95(H) x 160(l) x 270(L) mm
Largeur : 160 mm
Profondeur : 260 mm
Hauteur : 95 mm
Dimensions interne : 27(L) cm
Matière : Rotin
Poids : 280 g
Matières : Rotin Rotin
Poids() : 0.28 kg

Description	Caractéristiques
Dimensions : 95(H) x 270(L) x 160(l) 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 : 95(H) x 160(l) x 270(L) mm Largeur : 160 mm Profondeur : 260 mm Hauteur : 95 mm Dimensions interne : 27(L) cm Matière : Rotin Poids : 280 g Matières : Rotin Rotin Poids() : 0.28 kg	Garantie 1 an sur les pièces incluse