

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Panier de fermentation / moule à pain long ovale schneider 500g



Caractéristiques techniques

Catégorie : Corbeilles à pain
Dimensions : 90(H) x 240(l) x 250(L) mm
Largeur : 240 mm
Profondeur : 130 mm
Hauteur : 90 mm
Dimensions interne : 25(L) cm
Matière : Rotin
Poids : 250 g
Matières : Rotin Rotin
Poids() : 0.25 kg

Description	Caractéristiques
Dimensions : 90(H) x 240(L) x 130(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 : 90(H) x 240(l) x 250(L) mm Largeur : 240 mm Profondeur : 130 mm Hauteur : 90 mm Dimensions interne : 25(L) cm Matière : Rotin Poids : 250 g Matières : Rotin Rotin Poids() : 0.25 kg	Garantie 1 an sur les pièces incluse