

FICHE TECHNIQUE

TAMIS INOX A FARINE Ø 21 CM

Référence : 911134



CARACTERISTIQUES :

Diamètre intérieur : 195 mm

Diamètre extérieur : 210 mm

Hauteur : 50 mm

Epaisseur : 0,8 mm

Poids : 0,150 kg

Matériau : inox

Tamis professionnel entièrement en acier inoxydable, idéal pour tamiser finement les farines avant de les incorporer à une préparation et éviter la formation de grumeaux.

Tamis utilisé pour la farine, les amandes et noix de coco en poudre, le cacao...

Toile inox aux mailles serrées (Ø 0.8mm) pour un grain fin et régulier qui facilite la confection de pâtes à gâteaux, pâtes à crêpes...

Cadre inox robuste et indéformable.

Tamis durable.

Entretien : passe entièrement au lave-vaisselle.

Conditionnement : à l'unité

Fabricant/marque : DE BUYER