

## FICHE TECHNIQUE

### COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest  
17 Boulevard du Trieux  
35740 PACE

Tel : 02 99 85 21 00

Fax : 02 99 85 21 13

E-mail : [info@comptoir-de-bretagne.com](mailto:info@comptoir-de-bretagne.com)

# TAMIS INOX A FARINE Ø 30 CM

Rèf. 911135



#### CARACTÉRISTIQUES :

Diamètre : 30 cm

Hauteur : 7 cm

Poids : 0,290 kg

Conditionnement : à l'unité

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.

FABRICANT :