

Bac gastronome perforé GN1/1-20mm

OZTI · Réf. 0311.11020.21



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H20mm
Matériau	inox perforé
Compatibilité	Cuisson vapeur, égouttage légumes/aliments
Poids	1.9 kg
Dimensions	Dimensions: 530x325mm ; Dimensions (mm): 530×325

DESCRIPTION

Bac gastronome inox perforé, égouttage liquides, format standard, faible profondeur. Côté équipement, on retrouve : dimensions 530x325mm, H20mm, matériau inox perforé. Idéal pour : Cuisson vapeur, égouttage légumes/aliments. Conseil d'utilisation : Utiliser avec bac plein dessous pour récupérer les liquides.