

Banneton à Fermentation Long en Osier Entoilé - 1 Kg

ME26000



Le Banneton à Fermentation Long en Osier Entoilé - 1 Kg de Mallard Ferrière est l'outil incontournable pour les professionnels de la boulangerie. Fabriqué en osier de haute qualité, ce banneton garantit une fermentation optimale grâce à sa structure aérée qui permet une bonne circulation de l'air. Avec une longueur de 800 mm et une capacité de 1 kg, il est parfait pour la préparation de pains allongés. Sa matière naturelle et sa couleur beige ajoutent une touche d'authenticité à la cuisine. Un choix durable qui ne passe pas au lave-vaisselle, assurant une utilisation prolongée avec le bon entretien.

Caractéristiques Produit :

Matière : Osier	Longueur (mm) : 800	Profondeur (mm) : 105
Hauteur (mm) : 60	Poids (kg) : 0,36	Couleur : Beige
Passage au Lave-vaisselle : Non		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------