

Bassine à sucreries en cuivre compatible induction Baumalu

Bassine à sucreries pour la confiserie, la confiture, la chocolaterie et la distillerie
Bassine fabriquée en France à partir de cuivre qui est un métal noble et qui vous permettra de préparer toutes sortes de préparations sucrées.

De forme conique pour touiller facilement

Bord roulé pour la résistance aux chocs et l'absence de déformations

Cuivre massif épais de 1,7mm

Intérieur non étamé et martelée

Anses en fonte rivettées pour une résistance infinie

Tous feux et induction

Design traditionnel et authentique allié à une technologie moderne

Baumalu innove et propose la première bassine à sucreries avec un fond spécial induction ! Ce qui permet de l'utiliser sur tous les types de feux.

Un matériau d'exception et un savoir-faire français Made in Alsace depuis 1971. L'épaisseur du cuivre offre une excellente conductibilité pour une maîtrise parfaite de la cuisson et des résultats exceptionnels en préservant la couleur naturelle des fruits. Le bord roulé ouvert est plus hygiénique et les poignées en fonte permettent une manipulation en toute sécurité. Le large fond plat assure une bonne stabilité. Design traditionnel et authentique » [Cuivres de France](#) » Baumalu.

Conseils d'utilisation :

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude et au liquide vaisselle puis rincer et sécher.

Dimensions disponibles :

26cm, 40cm martelée

Informations complémentaires

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Matériau | <i>Cuivre</i> |
| Dimensions | <i>26cm, 40cm martelé</i> |
| Poignée | <i>Fixe</i> |
| Forme | <i>Rond</i> |
| Coloris | <i>Cuivre</i> |