



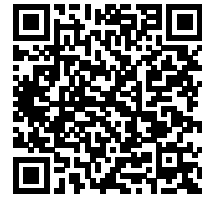
## Bassine à confiture 30cm

Modèle: 16303324

3 4 5 8 1 6 6 3 0 3 3 2 4



Prix  
conseillé: €  
109,00



### DESCRIPTION

Véritable ustensile traditionnel, la bassine à confiture est utilisée pour porter des fruits à ébullition pour la réalisation de confitures, de gelées ou de conserves.

- Peut aussi être utilisé comme une marmite pour la préparation de la bouillabaisse, cuire des crustacés, tous types de marmelades ou encore compotes, et même comme élégant seau à champagne!
- Le bec verseur ainsi que la contre poignée permettent une excellente prise en main pour transvaser plus facilement vos préparations.
- Marquage intérieur des capacités rendant superflu l'utilisation d'une mesure graduée
- Couvercle en verre vendu séparément (réf.16409304 )
- Tous feux y compris induction.

### SPÉCIFICATIONS

#### Caractéristiques physiques

Diamètre 30  
Matière Inox

#### Général

Contenu 10.45

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications