

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Douilles choix du pâtissier (Bte 24)**

Code Bobet : **21803**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

DOUILLE « PATISSIER », TRITAN - Boîte de 24.

- Longueur : 28 cm
- Largeur : 19 cm
- Hauteur : 7 cm
- Poids net : 0,268 kg
- Se positionne facilement dans la poche
- Offre une bonne visibilité en sortie de poche
- Cône parfaitement lisse à l'intérieur pour favoriser le passage de la crème et faciliter le nettoyage (plonge ou lave-vaisselle)
- Transparent bleu = Se repère rapidement dans la crème ou dans la plonge

Boîte de 24 douilles :

- 10 douilles unies N° 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11 et 12
- 12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6 et F8
- 1 douille bûche 8 dents
- 1 douille feuille N° 2

