

1 Chemin de derrière le parc
78580 MAULE
Tél. + 33 (0)1 30 61 00 17
Fax + 33 (0)1 30 61 10 74
commercial@patissefrance.com



Ref. : 92035

Gencod : 8712187920355

Code douanier : 46021200

Désignation

Banneton Avec Toile 28 x 13 cm

DESCRIPTIF PRODUIT

Le banneton en rotin naturel favorise une circulation optimale de l'air autour de la pâte, permettant une fermentation uniforme. La toile incluse aide à absorber l'excès d'humidité, assurant une croûte bien formée et croustillante.

La toile amovible simplifie le démoulage de la pâte, réduisant les risques d'adhérence et de déformation. Cela garantit que votre pain conserve sa forme artisanale parfaite avant la cuisson.

La toile amovible peut être facilement retirée et lavée, assurant une hygiène optimale. De plus, le rotin est naturellement antibactérien, minimisant les risques de contamination.

En plus de leur fonctionnalité, nos bannetons apportent une touche esthétique et traditionnelle à votre processus de boulangerie. Le design en rotin naturel est non seulement attrayant mais évoque également les méthodes artisanales de fabrication du pain. L'utilisation de nos bannetons avec toile permet de développer une texture de mie parfaite et un goût authentique. Le processus de fermentation optimal contribue à des pains plus savoureux et plus aromatiques.

Que vous soyez un boulanger amateur ou expérimenté, nos bannetons sont faciles à utiliser et vous aideront à obtenir des résultats professionnels sans effort.

UVC (unité de vente consommateur)

Conditionnement

Dimensions	28 x 13
Poids	210 g

MASTER

Poids :	7,560 kg
Dimensions :	66 x 32 x 46
Quantité par colis	36