



### **Adaptable sur robot TITANIUM CHEF PATISSIER XL**

Un second bol est toujours très utile lors de préparations en pâtisserie.

Il fait gagner du temps en évitant de le vider et de le laver pendant la préparation d'une recette avec des blancs en neige par exemple.

Pour une manipulation plus facile il est doté de 2 grandes poignées.

Les bords évasés permettent de verser plus proprement.

Capacité de 7 L.

Ce bol est compatible avec la fonction EasyWarm™ du TITANIUM CHEF PATISSIER XL, pour faire fondre le chocolat, faire pousser les pâtes ou rendre le beurre pommade

Coloris inox brillant.

# PREPARATION CULINAIRE

## ACCESSOIRE ROBOTS CHEF & CHEF XL

## Bol de 7L pour TITANIUM CHEF PATISSIER XL KAB71.002SS

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Capacité de 7 L
- Compatible fonction EasyWarm™
- Finition inox brillant
- 2 grandes poignées
- Compatible lave-vaisselle

MERCHANDISING DISPONIBLE

### DONNEES LOGISTIQUES

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Dimensions produit (cm)   | tbc                   |
| Poids Net (kg)            | 1,12                  |
| Dimensions emballage (cm) | 28,8L x 25,6P x 23,8H |
| Poids Brut (kg)           | 1,43                  |
| Colisage                  | 4                     |
| Code SAP                  | AW20011053            |
| Code EAN                  | 5011423001661         |