



de BUYER®

DEPUIS 1830



MINI-ENTONNOIR A PISTON AUTOMATIQUE

Un outil universel en cuisine et en pâtisserie
0,8 litre • débit réglable • Acier inoxydable • Qualité professionnelle



FOURNI AVEC SUPPORT
EN FIL INOX ET REVÊTEMENT
SILICONE, ANTI-DÉRAPANT ET
STABLE SUR LE PLAN DE TRAVAIL.

EQUIPÉ D'UNE BUSE Ø 7 MM.

DÉBIT RÉGLABLE
PAR LA POI-
GNÉE:
PLUS LA PRES-
SION EST FORTE,
PLUS LE DÉBIT
EST IMPORTANT

ENCOMBREMENT
MINIMUM
LORS DU
RANGEMENT



Utilisations :
Garnir les sauces à l'assiette
Décorer les assiettes dessert
Couler de la gelée dans un plat
Remplir des petites quiches
Verser la pâte dans les poêles blinis,
Doser l'alcool pour remplir des granités,
des trous normands...

MADE IN
FRANCE

