



de BUYER®  
DEPUIS 1830

# Piston à Pâtisserie

- Dose facilement les pâtes, les crèmes et mousses
- Pour remplir, garnir et décorer
- Travail facile, rapide, précis et soigné
- Plus facile à remplir que la poche pâtissière

Poignée ergonomique et manche confort en polypropylène surmoulé  
TPE ergonomique et anti-glisse pour une prise en main sûre

Mollette pour régler facilement la pression pour doser la quantité à verser  
Graduation en cl et en oz.

Contenant 0.75 L en plastique transparent  
Permet de visualiser le niveau de remplissage  
Graduation en cl et en oz

Système de piston souple pour stopper l'écoulement entre 2 pressions

Douille démontable et interchangeable. S'adapte à toutes les douilles plastique cannelées, lisses ou autres modèles de la gamme de Buyer (ref. 4128/4129/4130/4130/4132)

Livré avec 2 douilles en plastique alimentaire



Recharge 0.75L. avec couvercles hermétiques pour stocker une autre préparation  
Vendue séparément



Qualité professionnelle  
Mécanisme en inox

Système de fermeture sûr et facile «1/4 tour» avec indicateurs

