

mychef.



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Bain-Marie Sous Vide S** dispose d'une capacité de 9 L. Conçu en acier inoxydable, il est gage de solidité et fiabilité. Il permet d'obtenir des produits tendres et savoureux.

Caractéristiques Produit :

Capacité (L) : 9

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm