



**Mon-Droguiste.Com**  
39 Bis Rue Du Moulin Rouge  
10150 Charmont Sous Barbuise  
Tél : +33.(0)3.25.41.04.05  
Email : [contact@mon-droguiste.com](mailto:contact@mon-droguiste.com)  
Web : [www.mon-droguiste.com](http://www.mon-droguiste.com)

---

**Désignation : CASSEROLE BAIN-MARIE 988ml - TOUS FEUX & INDUCTION**

*DOUBLE BOILER 1L ss and bakelite*

---

<b>Référence :</b>	<b>1420</b>	<b>Ean :</b>	<b>328627014202 3</b>
Reference :			
<b>Matières :</b> inox, bakelite		<b>Couleurs :</b> gris	
Material : <i>ss, bakelite</i>		Colours : grey	
<b>Dimensions :</b>	<b>Ø 17 x 33 x ht 9,5 cm</b>		
Dimensions :			
<b>Emballage :</b> boîte		<b>Garantie : 2 ans</b>	
Packaging : <i>box</i>		Warranty : 2 years	
<b>Poids avec emb. en gr :</b>	<b>596</b>	<b>Poids sans emb. en gr :</b>	<b>425</b>
Weight w. pack. in gr :		Weight w/o pack. in gr :	
<b>Code douanier :</b>	<b>73239300</b>	<b>Pays d'origine :</b>	<b>CN</b>
Custom :		COO :	

Ingénieuse et simple d'utilisation grâce à sa double paroi à remplir d'eau.

La casserole bain-marie est idéale pour la préparation de mouseline, béarnaise, préparations aux oeufs ou encore mieux faire fondre du chocolat, du beurre...  
Garantit une cuisson douce et homogène.

**Description du produit :** Tous feux dont induction. Convient au lave-vaisselle. Capacité : 988 ml.  
Verser par le bec verseur un fond d'eau (max. 30 cl) à l'intérieur de la casserole.

Attention : ne pas se brûler pendant la cuisson, de la vapeur très chaude s'échappe du bec verseur. Verser la préparation du côté opposé au bec verseur ou mieux, récupérer la préparation au moyen d'une spatule.



This clever double-wall pot has an inner core that can be filled through the pourer with water (max 30 cl.).

The best way to heat crème anglaise, hollandaise and delicate chocolate sauce without overcooking or burning.

Suitable for all hobs (incl. induction).

Dishwasher safe.

**Warning : Mind the steamer while cooking. Pour foods from oposite side of the pourer to avoid injuries with boiled water or even better, use a ladle.**

**Description du produit :**

Cazuela bain-marie

Cazo especial para bain-marie, con doble fondo y abertura para introducir el agua (max. 30cl) en la parte inferior del cazo.

Ideal para derretir chocolate, fundir mantequilla, emulsionar salsas...

Apto para induccion, vitroceramica, gas y electrica.

Tambien se puede lavar en el lavavajillas.

**Cuidado : No se quema con la vapor que se escarpa de la abertura del cazo. Verte los alimentos por el lado opuesto a la abertura o al mejor, coger la preparacion con una espatula.**

---