



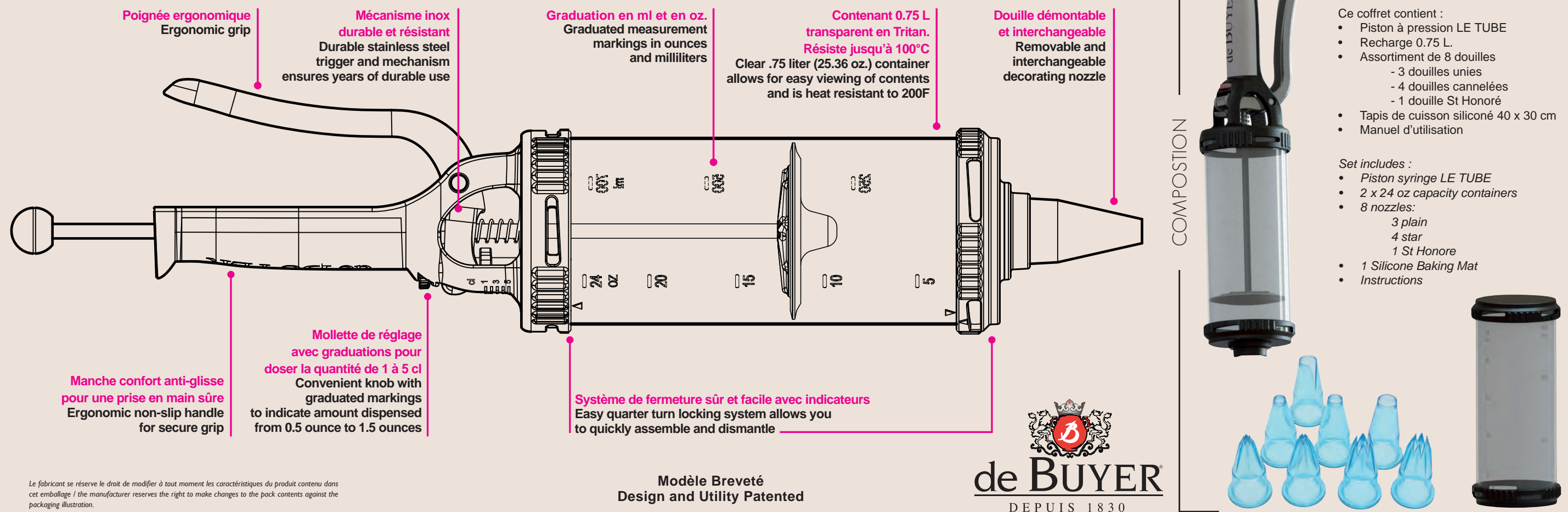
de BUYER
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE
TEL : +33 (0)3 29 30 66 12 - FAX : +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com - www.debuyer.com

MADE IN FRANCE

LE TUBE

PISTON À PRESSION
PISTON SYRINGE



Le fabricant se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques du produit contenu dans cet emballage. The manufacturer reserves the right to make changes to the pack contents against the packaging illustration.

- LE TUBE : DOSE FACILEMENT LES PÂTES, LES CRÈMES, MOUSSURES
- OU PURÉES
- POUR PRÉPARATIONS SUCRÉES ET SALÉES, FROIDES OU CHAUDES
- RESTE JUSQU'À 100°C
- POUR GARNIR, REMPLIR, DÉCORER ET DRESSER LES ASSIETTES.
- TRAVAIL FACILE, RAPIDE, PRÉCIS ET SOIGNÉ.
- PLUS FACILE À REMPLIR QUE LA POCHÉ PÂTISSÈRE.
- LE TUBE EFFORTLESSY PORTIONS FILLINGS, BATTERS AND CREAMS.
- IDEAL FOR HOT AND COLD APPLICATIONS, HEAT RESISTANT TO 212F.
- DISPENSES AMOUNTS FROM 0.5 OUNCE TO 1.5 OUNCES.
- QUARTER TURN LOCKING SYSTEM ALLOWS YOU TO QUICKLY ASSEMBLE AND DISMANTLE.
- EASIER TO FILL THAN A PASTRY BAG.

de BUYER
DEPUIS 1830



DEMONSTRATION VIDEO



de BUYER
DEPUIS 1830

LE TUBE

PISTON À PRESSION
PISTON SYRINGE

Le TUBE pour doser, remplir, décorer, dresser des assiettes, pour les préparations sucrées & salées, froides ou chaudes.

Le Tube effortlessly portions fillings, batters and creams. Ideal for hot and cold applications.



OCCM58.200

OCCM58.200