

MAISON À LEVAIN

Pain maison - BROD & TAYLOR®

■ Cette chambre à levain gère de façon autonome la bonne température pour la conservation du levain et pour son bon développement.

This sourdough chamber independently manages the right temperature for the preservation of the sourdough and for its proper development.

■ Année de lancement : 2023

Launching year

■ Prix de vente conseillé : 139,00€

Recommended retail price

Dimensions Size :

Dimensions extérieures : 28 x 23 x 25 cm

Dimensions intérieures : 19 x 13 x 14 cm

Poids Weight :

NR

Autres caractéristiques Other characteristics :

NR NR

Coloris : blanc Colors : white

Motifs : uni

Patterns : Plain

Matériaux : NR

Materials : NR

Certification : Triman

Certification : Triman

Pays de fabrication : Chine Country of manufacture : China



CONSEILS DE VENTE SALES TIPS

Recommandé pour : faire et réussir son levain, faire son pain maison

Recommended for : make and succeed your leaven, make your homemade bread

Argumentaire de vente Sales Pitch :

Un bon pain commence par un bon levain. La température est primordiale pour sa réussite.

Ce mélange complexe de bactéries est extrêmement sensible à la température. La Maison à levain permet de contrôler de façon autonome la température du levain.

A good bread starts with a good leaven. The temperature is essential for its success.

This complex mixture of bacteria is extremely sensitive to temperature.

The sourdough house allows you to independently control the temperature of the sourdough.

Points forts du produit Product highlights :

Gère de façon autonome la température de votre levain.

Réglage automatique de la température degré par degré de 5 à 50°C

Autonomously manages the temperature of your sourdough.

Automatic temperature adjustment degree by degree from 5 to 50°C

Services associés : Garantie : 2 ans - SAV en France, Wismer

Associated services : Warranty: 2 years - after-sales service in France, Wismer

PRESENTATION EN MAGASIN STORE PRESENTATION

Conseil de présentation Presentation tips :

Présenter la maison à levain avec la chambre de pousse Brod & Taylor, c'est le kit essentiel pour faire du bon pain.

Presenting the sourdough house with the Brod Proofer

Merchandising : NR Packaging : NR

LOGISTIQUE LOGISTICS

Délai de livraison : 3 jours Delivery time : 3 days

Colisage : 1

Franco : 49

Montant minimal d'achat Minimum purchase amount : NC

Réassort minimal Minimum restocking : 1

CONTACT

Wismer SAS

03 29 82 27 71 - contact@wismer.fr

Zone Inova 3000, Allée n°5, 88150 Thaon-les-Vosges



Pour aller plus loin For further

Scannez ce code pour accéder à cette fiche produit en ligne et ses contenus complémentaires : PDF, Vidéo, Images produits...

Scan this to access online product sheet and its additional content: PDF, Video, image, etc.