

Les broches

Ref 8108
Broche droite

Broche droite, forgée main,
2 longueurs :
petit modèle longueur 68 cm
grand modèle longueur 85 cm
idéal pour rôtir les grosses pièces de viande



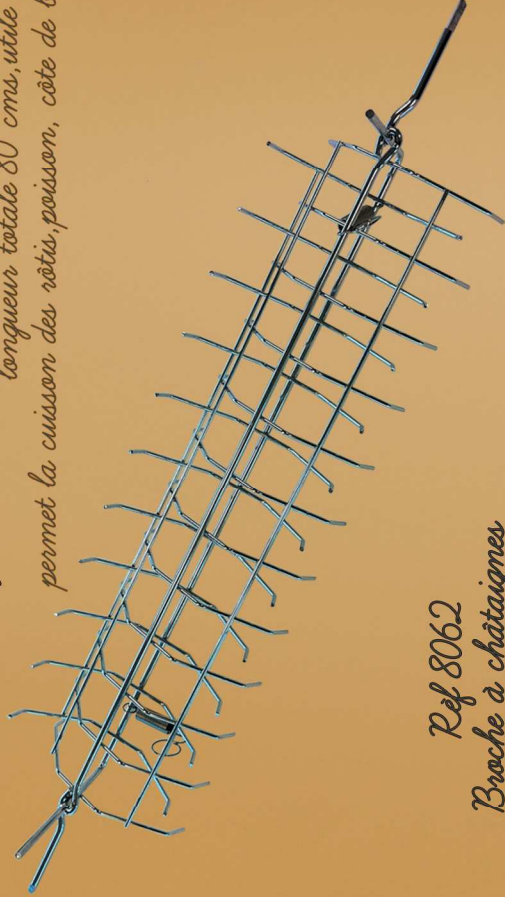
Ref 8013 et 8014
Broche filet

Broche filet à lames ressorts, en acier inoxydable
2 longueurs :
petit modèle longueur 64 cm
grand modèle longueur 81 cm
idéal pour rôtir les petites pièces (caille, grive, poisson ou pièce avec balourd)



Ref 8061
Broche anglaise

longueur totale 80 cms, utile 58 cms.
permet la cuisson des rôtis, poisson, côte de boeuf, gibiers ou volailles.



Ref 8062
Broche à châtaignes



dimension du panier 16 X 25 cms avec clapet d'ouverture.
permet de cuire
1 kg à 1,5 kgs de châtaignes, gambas, petites pommes de terre.

