

FICHE TECHNIQUE

TOURTIERE BASSE PERFOREE TOLE BLEUE Ø.28 CM

Référence : 1619



CARACTERISTIQUES :

Diamètre : 28 cm

Poids : 0,440 kg

Conditionnement : à l'unité

Tourtière ronde perforée à bord bas, en tôle d'acier bleuie, idéale pour la cuisson des tartes, pâtes feuilletées ou brisées, pizzas...

Tôle bleuie en surface par un traitement thermique : protection temporaire contre l'oxydation.

Perforations : forme, taille et dispersion étudiées pour optimiser la circulation de l'air chaud.

Excellente communication de la chaleur : réaction de Maillard facilitée pour des pâtisseries dorées et croustillantes.

Temps de cuisson plus court. Tourtière durable et indéformable.

Conseil : soit combiner avec un tapis ou du papier cuisson, soit bien graisser avant utilisation.

Ne pas utiliser pour le travail à froid, ni avec des préparations liquides ou semi-liquides. Entretien : gratter, brosser après utilisation. Graisser légèrement pour protéger la tôle. Ranger dans un endroit sec.

Ne pas mettre au lave-vaisselle. Ne pas laver avec des produits détergents.