

FICHE TECHNIQUE

PLAQUE SILICONE GN 1/1 MOUL'FLEX 20 MINI-CAKES

Réf. 055318



CARACTÉRISTIQUES :

Longueur : 53 cm

Largeur : 32,5 cm

Poids : 0,500 kg

Conditionnement : à l'unité

Moul'flex Pro aux angles vifs permettant la confection de minis cakes, petits fours, des mignardises, terrines, etc. Utilisable à chaud comme à froid.

Moule noir : absorbe la chaleur pour une meilleure communication du chaud.

R'System : perforations régulières sur la plaque pour une parfaite circulation de l'air chaud. Cuisson homogène des empreintes.

Silicone platinum pur de haute qualité: supporte les températures de -40°C à +300°C.

Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité.

Graisser à la première utilisation. Cuisson au four traditionnel, micro-onde ou bain-marie.

Ne pas chauffer avec des formes vides. Ne pas mettre sous un grill.

Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le moule.

Conseil : utilisation optimale du moule sur une grille ou une plaque perforée.

Entretien : lavage à la main recommandé. Passe au lave-vaisselle.

Dimension plaque : 530 x 325 mm

Dimensions empreinte : 97 X 48 X H.35 mm

Contenance empreinte : 10.5 cl

COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest

17 Boulevard du Trieux
35740 PACE

Tel : 02 99 85 21 00

Fax : 02 99 85 21 13

E-mail : info@comptoir-de-bretagne.com

FABRICANT :

