

Matériau(x) :

Acier fin

Dimensions :

Ø 320mm H. 25 mm



Description :

TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN®
Fond fixe.

Moules EXopan® : Acier fin revêtu d'une couche anti adhérente à l'intérieur et d'une laque protectrice à l'extérieur. Idéale pour la cuisson des pâtes, l'EXOPAN® allie la qualité de la cuisson du fer blanc avec la simplicité d'utilisation de l'anti adhésif. La fine épaisseur de l'acier favorise la coloration des produits. Nettoyage par simple essuyage intérieur & extérieur. Ce matériau craint l'humidité (lave vaisselle, réfrigérateur, ...) / PLAQUE exopa n® Revêtement anti-adhérent. Utilisation sans graissage. Nos plaques embouties présentent une netteté des formes appréciées des spécialistes. La cuisson rapide des madeleines sur plaques EXOPAN permet d'obtenir des produits bien dorés et moelleux en même temps. / Non compatible lave-vaisselle

C° d'utilisation: -20 +230 °C

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,379	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	0,379	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	2,5	32	32	
Gencod :	3334493322194	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	73239900			