

**Matériau(x) :**

Acier fin

**Dimensions :**

Ø 320mm

**Description :**



TOURTIÈRE UNIE EXOPAN®

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) :	0,395	Pièces par paquet :	À l'unité
Poids Brut(kg):	0,395	Paquets par carton :	1
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur
	2,7	32,6	32,6
			Volume (dm3)
			2,86
Gencod :	3334493322620	Pays d'origine:	FRANCE
Code douane :	73239900		