

Matériau(x) :

tissus de verre siliconé

Dimensions :

L. 600 mm lg. 400 mm

Description :



Cylindres

Le moule souple Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et de silicones qui lui confère une solidité et une longévité inégalées, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles, sans aucun graissage. Utilisable aussi bien pour les préparations salées ou sucrées. La préparation en plaques entières fait gagner un temps précieux. Selon les produits, 2000 à 3000 utilisations peuvent être réalisées avant l'apparition des premiers signes de collage. Plusieurs tailles disponibles : - format pâtisseries 600 x 400 mm, - format pâtisseries 400 x 300 mm, - format gastronomique GN ½ (325 x 265 mm).

Conseils pratiques : ne pas plier, pas besoin d'être graissé, stockage à plat à l'envers sur grilles ou plaques. / Placer la toile sur une plaque perforée ou sur une grille avant manipulation. / Laver avec une éponge non abrasive. Utiliser un détergent au PH neutre (pH=7). Faire sécher dans un four à 100°C pendant 10 min. / + Réalisez des inserts dans vos gâteaux grâce aux mêmes formes proposées en différentes tailles. / AVANTAGES PRODUIT : Le FLEXIPAN® ENTREMETS possède tous les avantages du FLEXIPAN® grâce à sa souplesse, son maintien et surtout son anti-adhérence qui facilite le démoulage. Son utilisation se rapproche de la toile EXOPAT® par sa forme plate. Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet, grâce à ses bords : - d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées... - de cuire des biscuits. - d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière. - de garantir une épaisseur constante. Le démoulage ne pose aucun problème grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du

LOGISTIQUES

Poids net (kg) :	0,516	Pièces par paquet :	1	
Poids Brut(kg):	1,006	Paquets par carton :	1	
Dimensions (cm)	Hauteur	Largeur	Longueur	Volume (dm3)
	4,6	40,4	64,8	
Gencod :	3334493360431	Pays d'origine:	FRANCE	
Code douane :	84389000			