



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661859325
(L) Largeur (CM)	60
(P) Profondeur (CM)	40
(H) Hauteur (CM)	2
Poids (KG)	0.57
Matériau De Construction	Silicone
Type de matériau	Polymers
Carton de	1
Largeur	43.5
Hauteur	18.5

Article: **P859132**

Product Family: **Moules Pour Pâtisserie**

Moule Flexipan en forme de coquilles de 8 cm

Avec une construction unique qui est favorisée par les cuisines commerciales de haute qualité, ce moule Flexipan de Pujadas crée des coquilles Saint-Jacques sans défaut avec facilité. La construction Flexipan est dotée d'une combinaison unique de silicone et de fibre de verre qui offre une flexibilité, une durabilité et des propriétés antiadhésives naturelles incomparables. Il n'a pas besoin d'être huilé et permet une libération facile et fluide. La conception forte peut être utilisée entre 2000 et 3000 fois avant de montrer des signes d'usure, ce qui fait de ce moule une option fiable et écologique. Il a une plage de température de -40°C à 280°C (-40°F à 536°F), il peut donc être utilisé pour la congélation, la cuisson et tout ce qui se trouve entre les deux. Facile à nettoyer et certifié NSF, ce moule en coquille de pétoncle offre une performance exceptionnelle pour des résultats inoubliables. Flexipan est une marque déposée de ETS Guy Demarle.

Features & Benefits

- La construction Flexipan offre une combinaison unique de silicone et de fibre de verre pour une flexibilité et une durabilité incomparables
- Peut être utilisé entre 2000 et 3000 fois avant de montrer des signes d'usure
- La construction naturellement antiadhésive ne nécessite pas d'huile et assure une libération douce et facile
- La plage de températures de -40 °C à 280 °C (-40 °F à 536 °F) permet l'utilisation du congélateur et du four
- Crée des coquilles Saint-Jacques de 80 millimètres
- Certifié NSF
- Offre une performance exceptionnelle pour des résultats inoubliables