

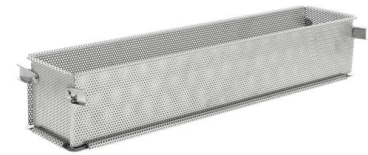
FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Moule à pâté en croûte perforé**

Code Bobet : **23787**

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

CARACTERISTIQUES

MOULE INOX PERFORE GEOFORME

- En acier inoxydable
- Pratique, fonctionnel et efficace
- Facile à foncer, à garnir, à démouler, à entretenir et à stocker.
- Multi-usage (pâté en croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, saucissons briochés.....)
- Ce modèle perforé permet une cuisson uniforme de la pâte
- Peut être associé à du papier cuisson pour certaines pâtes avec charnières et loquets intégrés
- Conception robuste 'TOUT-EN-UN' : indémontable. Aucune pièce perdue
- Passe au lave-vaisselle

DIMENSIONS INTERIEURES:

Longueur: 480 mm

Largeur : 90 mm

Hauteur : 85 mm

Poids : 1.28 kg

