

FICHE TECHNIQUE

Boulangerie — Moules à brioche

Moule à brioche Exopan

Lot de 12 moules à brioche à 10 côtes en acier fin revêtu PTFE multicouche (sans PFOA), pour une cuisson homogène et un démoulage facile. Trois diamètres : 75, 80 et 90 mm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références iBoulange	MA-330624, MA-330625, MA-330626
Marque	Matfer — Exopan
Matière	Acier revêtu PTFE multicouche (anti-adhérent)
Couleur	Noir
Résistance thermique	0 °C à +230 °C
Entretien / compatibilité	Non compatible lave-vaisselle
Pays d'origine	France
Code douane	73239900
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Diamètre	Poids net	Code EAN
MA-330624	330624	28 mm	75 mm	375 g	3334493306248
MA-330625	330625	32 mm	80 mm	445 g	3334493306255
MA-330626	330626	29 mm	90 mm	429 g	3334493306262

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Revêtement anti-adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement	■ Passe au four pour une coloration rapide
■ Ne passe pas au lave-vaisselle. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants	■ Acier fin revêtu PTFE multicouche
■ Sécher soigneusement après chaque lavage, ne pas laisser tremper	■ 10 côtes
■ L'Exopan n'est pas adapté pour la cuisson de produits acides (dont le pH < 4,5)	

Pour toute commande ou renseignement complémentaire, contactez notre équipe iBoulange : contact@iboulange.com | www.iboulange.fr