

FICHE TECHNIQUE

Boulangerie — Le traiteur

Moule mini pâte en croûte long exopan

2 références disponibles : Exopan mini pâte en croûte long 30x4x6 cm ; Exopan mini pâte en croûte long 50x4x6 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Références iBoulange	MA-331268, MA-331270
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	Longueur	Largeur	Poids de pâte	Poids net	Code EAN
MA-331268	331268	60 mm	30 cm	40 mm	550 g	520 g	3334493312683
MA-331270	331270	60 mm	50 cm	40 mm	1 kg	817 g	3334493312706

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Acier fin revêtu PTFE multicouche. Axe en acier inoxydable	■ 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	■ Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants
■ Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur)	

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