

FICHE TECHNIQUE

Pâtisserie — Moules

Moules pour tartelettes en exopan

2 références disponibles : Exopan 12 tartelettes rondes unies 9 cm ; Exopan 12 tartelettes rondes unies 10 cm.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Références iBoulange	MA-332680, MA-332681
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-332680	332680	13 mm	90 mm	388 g	3334493326802
MA-332681	332681	15 mm	100 mm	478 g	3334493326819

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Acier fin revêtu PTFE multicouche	■ 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
■ Sécher soigneusement après chaque lavage, ne pas laisser tremper	■ Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur)
■ 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