

FICHE TECHNIQUE

Boulangerie — Moules à pain de mie

Pain de Mie Exoglass sans couvercle

Moules à pain de mie sans couvercle en matériau composite Exoglass® : monobloc, étanche, anti-adhérent et indéformable. Quatre poids de pâte : 300, 500, 800 et 1 000 g.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références iBoulange	MA-345933, MA-345934, MA-345935, MA-345936
Marque	Matfer — Exoglass
Matière	Matériau composite Exoglass®
Couleur	Noir
Résistance thermique	-20 °C à +250 °C
Entretien / compatibilité	Compatible lave-vaisselle
Certifications	NSF
Pays d'origine	France
Code douane	39249000
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES

Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Longueur	Largeur	Largeur inf.	Poids net	Code EAN
MA-345933	345933	75 mm	18 cm	85 mm	75 mm	161 g	3334493459333
MA-345934	345934	75 mm	25 cm	90 mm	80 mm	230 g	3334493459340
MA-345935	345935	90 mm	27 cm	100 mm	90 mm	308 g	3334493459357
MA-345936	345936	100 mm	29 cm	110 mm	100 mm	442 g	3334493459364

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Matériau composite Exoglass®	■ Moule monobloc étanche, anti-adhérent sans soudure ni bord roulé, indéformable
■ Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson et coloration parfaites	■ Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure
■ Fabrication monobloc pour une hygiène irréprochable	■ En four à sole, cuire sur plaque à four
■ Ne convient pas pour la cuisson en four à bois	

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