

FICHE TECHNIQUE

Pâtisserie — Cercles et cadres

Cercle Tartelette Exoglass P/6

7 références disponibles.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	
Références iBoulange	MA-346702, MA-346703, MA-346704, MA-346705, MA-346706, MA-346707, MA-346708
Marque	Matfer — Exoglass
Matière	Matériau composite Exoglass®
Couleur	Noir
Résistance thermique	-20 °C à +250 °C
Entretien / compatibilité	Compatible lave-vaisselle — Compatible micro-ondes
Certifications	NSF
Pays d'origine	France
Code douane	39249000
Unité de vente	1

RÉFÉRENCES DISPONIBLES						
Réf. iBoulange	Réf. Matfer	Hauteur	Diamètre	Diamètre intérieur	Poids net	Code EAN
MA-346702	346702	17 mm	75,6 mm	65 mm	110 g	3334493467024
MA-346703	346703	17 mm	80,6 mm	70 mm	115 g	3334493467031
MA-346704	346704	17 mm	85,6 mm	75 mm	122 g	3334493467048
MA-346705	346705	19 mm	90,9 mm	80 mm	149 g	3334493467055
MA-346706	346706	19 mm	95,9 mm	85 mm	158 g	3334493467062
MA-346707	346707	19 mm	100,9 mm	90 mm	168 g	3334493467079
MA-346708	346708	20 mm	111 mm	100 mm	200 g	3334493467086

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES	
■ Matériau composite Exoglass®	■ Moule monobloc, anti adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable
■ Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite	■ Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure
■ Bord arrondi pour un fonçage classique ou droit pour une fonçage arasé	

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