

FICHE TECHNIQUE

Biscotte

Moules tôle bleue

Des démoulages parfaits, des formes impeccables, à chaque fournée.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-09240 à MF-09244
Famille produits	Biscotte
Unité de vente	PCE
Code douaniers	732394000
Matière/finition	Moules tôle bleue
Produit agréé au contact alimentaire	Oui

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	EAN 13	Dimensions cm	Poids net kg
MF-09340	3 660918 093401	20 x 9.5 x 8	0.315
MF-09341	3 660918 093418	25 x 9.5 x 8	0.375
MF-09342	3 660918 093425	30 x 9.5 x 8	0.430
MF-09343	3 660918 093432	35 x 9.5 x 8	0.490
MF-09344	3 660918 093449	40 x 9.5 x 8	0.545
MF-09345	3 660918 093456	45 x 9.5 x 8	0.605
MF-09346	3 660918 093463	50 x 9.5 x 8	0.675

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

■ Première utilisation : culotter le moule c'est à dire : Chauffer le moule à 100°C une ou deux fois pour permettre un bon nettoyage à chaud au chiffon. Graisser le moule et le cuire 2 heures à 180°C à l'envers afin de laisser s'échapper les excédents de graisse. Essuyer le moule avec un chiffon sec à la sortie du four et le graisser de nouveau. Graisser le moule avant chaque utilisation. Le nettoyage du moule se réalise à chaud avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge abrasive. Ne pas stocker le moule dans un endroit humide (chambre froide...).

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