

FICHE TECHNIQUE

Plaques

Plaque De Four 4 Bords Pincés Tôle Bleuie

Des cuissons régulières sur toute la surface, fournée après fournée.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	MF-11610 à MF-11622
Famille produits	Plaques
Unité de vente	PCE
Code douanes	732394000
Matière/ finition	Tôle bleuie 15/10
Produit agréé au contact alimentaire	Oui

DÉCLINAISONS & RÉFÉRENCES

Code	EAN 13	Longueur (cm)	Largeur (cm)	Poids (kg)
MF-11610	3 660918 116100	40	30	1.3
MF-11616	3 660918 116162	60	40	2.7
MF-11618	3 660918 116186	65	45	3.62
MF-11620	3 660918 116209	53	32.5	1.92
MF-11622	3 660918 116223	65	53	4.05

CARACTÉRISTIQUES & AVANTAGES

- Il est conseillé de les “culotter” avant la première utilisation Il faut graisser légèrement la tôle bleuie entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité. Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec. De la rouille peut apparaitre, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage ; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication.

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