

ANTIHAFT-SILIKONMATTE 58,5x38,5 cm.



SOLUZIONI FOODSERVICE

VERWENDUNG:

Die Silikonform ermöglicht es Ihnen, mit Kreativität und Präzision im Detail zu kochen, ohne die Qualität der Lebensmittel zu verändern. Sie ist flexibel und unzerbrechlich, platzsparend und thermisch stabil. Sie wurde für die perfekte Dosierung von Macarons entwickelt, ist physiologisch inert, geruchs- und geschmacksneutral und garantiert somit den vollen Nährwert des Produkts.

MATERIAL:

- lebensmittelechtes Platin-Silikon
- mit Dosierungsanzeige
- Temperatur +280°-40°
- spülmaschinenfest
- widerstandsfähig und elastisch
- geruchs- und geschmacksneutral
- Made in Italy

.