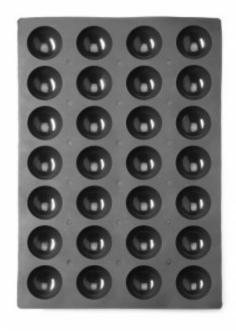
Moule en Silicone Semi-Sphere HN677216





Le Moule en Silicone Semi-Sphere de HENDI transforme la pâtisserie professionnelle grâce à sa conception en silicone 100% antiadhésif. Idéal pour cuisiner, congeler, et réaliser des monoportions, ce moule résiste à des températures allant de -30°C à 230°C, s'adaptant sans effort aussi bien aux micro-ondes qu'au lave-vaisselle. Chaque empreinte semi-ronde mesure 7 cm de diamètre, garantissant des résultats uniformes et précis, essentiels pour une présentation impeccable à chaque utilisation. Un atout durable et flexible pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit:

Longueur (mm): 600 Profondeur (mm): 395 Hauteur (mm): 35

Poids (kg): 0.74 Matière: Silicone Type de moule: Demi-Sphère

Informations Logistiques:

Largeur : 600 mm Profondeur : 390 mm Hauteur : 30 mm

