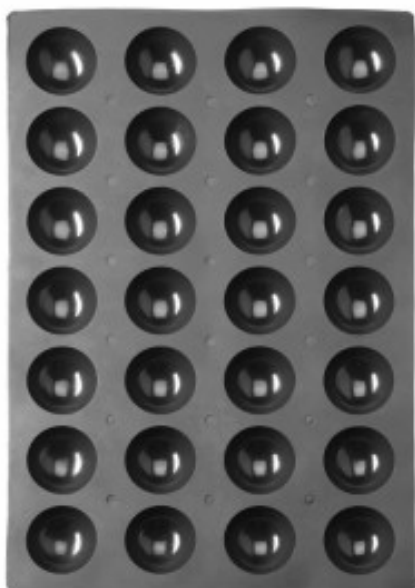


Moule en Silicone Semi-Sphere

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