



0300000522

Élastomoule 15 mini-financiers

Elastomoule Debuyer pour la réalisation de **15 mini-financiers** en silicone alimentaire.

Dimensions : 21 x 17,6 cm

De Buyer

Il permet une cuisson parfaite des mignardises et autres mini biscuits et gâteaux.



Ce **moule Debuyer** est conçu pour réaliser **15 mini financiers**.

Conçu en mousse de silicone de haute qualité avec de la poudre de métal pouvant supporter des températures allant de -70°C à +300°C.

Son système breveté permet d'avoir excellente conductibilité du moule et ainsi une meilleure caramélisation.

La surface intérieure du **moule Elastomoule** est lisse ce qui donne une anti-adhérence naturelle et démoulage facilité.

Instruction d'emploi : cuisson au four traditionnel ou bain-marie. Ne pas mettre sous un grill ni au micro-onde. Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le moule.

Il est inutile de graisser sauf à la première utilisation.

Lors de la cuisson au four, poser le **moule à financiers** sur une grille et non sur une plaque pour permettre une parfaite convection de la chaleur.

Entretien : le lavage à la main est recommandé.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Matière	Silicone alimentaire	Contact alimentaire	Oui
Nombre empreintes	15		

l. : 17,5 cm

Long. : 21 cm

Modèle Moul'Flex : Mini-Financiers

Long. empreinte : 4,9 cm

l. empreinte : 2,6 cm

Produit de la même gamme	
0300000024	Moule 12 mini-tartelettes elastomoule 21x17
0300000522	Moule 15 mini-financiers elastomoule 21x17
0300000520	Moule 20 mini-canneles elastomoule 21x17
0300000022	Moule 20 mini-madeleines elastomoule 21x17
0300000021	Moule 6 cakes elastomoule 21x17
0300000053	Moule 6 canneles elastomoule 21x17
0309079062	Moule 8 madeleines elastomoule 21x17.6cm
0309079068	Moule 9 mini muffins elastomoule 21x17.6cm