



0300000021

Élastomoule 6 cakes

Elastomoule Debuyet pour la réalisation de **6 cakes** en silicone alimentaire.

de Buyer 
DEPUIS 1930

De Buyer



Ce moule Debuyet est conçu pour réaliser 6 cakes.

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 cake** 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



Hauteur	3 cm	largeur	17.6 cm
Longueur	21.0 cm	Matière	Silicone alimentaire
Contact alimentaire	Oui	Nombre empreintes	6

Modèle Moul'Flex : Cakes
Long. empreinte : 9 cm
l. empreinte : 4,5 cm

Référence : 0300000021

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