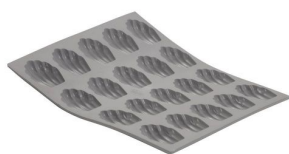


La **plaque pour mini-madeleines ELASTOMOULE**, permet la cuisson de mini-madeleines de forme authentique.

- Supporte les températures allant de -70°C à +300°C.
- Anti-adhérence naturelle et démoulage facilité.
- Excellente conductibilité du moule.
- Meilleure caramélisation.

De Buyer



Ce **moule de Buyer** est conçu pour réaliser **20 mini-madeleines**.

Plaque pour mini-madeleines avec mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal.

Système breveté.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

Graisser à la première utilisation. Cuisson au four traditionnel ou bain-marie.

Ne pas chauffer avec des formes vides. Ne pas mettre sous un grill ni au micro-ondes. Ne pas utiliser d'objets tranchants dans le moule.

Lavage à la main recommandé.

CONSEIL :

Utilisation optimale du moule sur une grille ou une plaque perforée.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	1.1 cm	largeur	17,6 cm
Longueur	21 cm	Matière	Silicone alimentaire
Contact alimentaire	Oui	Nombre empreintes	20

l. : 17,6 cm

Long. : 21 cm

Modèle Moul'Flex : Mini-Madeleines

Long. empreinte : 4 cm

l. empreinte : 3 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