



0309460861

Moule chocolat Tritan Riga-T

Moule chocolat Riga-T réalisé avec le matériau innovant Tritan™.

Silikomart



Cette tablette Riga-T a été créée en partenariat avec Vincent Guerlais, qui fait parti des meilleurs Maîtres Pâtissiers et Chocolatiers de France, président des Relais Desserts.

Le moule chocolat Riga-T est réalisé avec le matériau innovant Tritan™ qui garantit un excellent degré de durabilité et de sécurité.

La supériorité de Tritan™ sur les autres plastiques a été clairement démontrée et la qualité des moules Silikomart garantit un excellent degré de moulage et une excellente pureté des matériaux.

Les produits réalisés avec Tritan™ ont une durabilité extrême.

En fait, ils ont une résistance aux chocs beaucoup plus grande que les autres plastiques et le verre, ils résistent extrêmement bien aux chocs, aux éraflures et aux bosses, et conservent ces propriétés même après des années d'utilisation et des milliers de lavages en lave-vaisselle.

Ne contient pas de BPA, de BPS (bisphénol S) ou d'autres bisphénols.

Le moule permet de réaliser 4 tablettes de chocolat.

Dimensions d'une tablette :

L. 15 x l. 5,5 x H. 0,9 cm

Instructions d'emploi :

Le chocolat doit être tempéré afin de pouvoir démouler le résultat final.

Instructions d'entretien :

Passer au lave-vaisselle, ne pas utiliser de détergent abrasif.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	2,5 cm	largeur	17,5 cm
Longueur	27,5 cm	Matière	Tritan
0% BPA	Oui	Passage lave-vaisselle	Oui

Produit de la même gamme

0309460861	Moule chocolat tritan riga t
0309460863	Moule chocolat tritan goccia t
0309460866	Moule chocolat tritan goccia b
0309460872	Moule chocolat tritan bolla b
0309460878	Moule chocolat tritan avec insert silicone sinfonia b