



0309460866

Moule chocolat Tritan Goccia-B

Moule chocolat Goccia-B réalisé avec le matériau innovant Tritan™.

Silikomart



Cette tablette Goccia-B a été créée en partenariat avec Kirsten Tibballs proclamée par MasterChef Australia "La reine du chocolat" et qui est l'une des confiseuses et chocolatières les plus aimées, admirées et récompensées de son pays.

Le moule chocolat Goccia-B 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 8 barres de chocolat.

Dimensions d'une tablette : L. 12 x l. 2,5 x H. 1,6 cm

Instructions d'emploi :

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

Instructions d'entretien :

Passe au lave-vaisselle, ne pas utiliser de détergeant 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 |