



0309476240

Moule 12 muffins Pâtiliss Le Creuset

Moule anti-adhérent pour muffins et cupcakes qualité Le Creuset



La référence depuis 1925

Le Creuset



Préparez facilement 12 délices sucrés ou salés avec ce moule à muffins Le Creuset Pâtiliss

Ce **moule 12 muffins Pâtiliss** est l'outil indispensable pour préparer simultanément des muffins, des cupcakes moelleux, des mini-brioche, des mini-quiches ou bien d'autres plats sucrés ou salés.

Fabriqué en **acier renforcé** de haute qualité, il garantit une **répartition uniforme de la chaleur** essentielle à une cuisson parfaite, ainsi qu'une absence totale de déformation dans le temps.

Le revêtement **anti-adhérent** de pointe, garanti **sans PFOA**, assure un **démoulage ultra-facile** de vos créations et un nettoyage rapide et sans effort.

Les **larges bords** associés aux **inserts en silicone** sont spécifiquement conçus pour vous permettre de manipuler en toute sécurité et confortablement vos créations, même à chaud.

AVANTAGES PRODUIT :

- Idéal pour une grande variété de préparations individuelles, qu'elles soient sucrées (muffins, cupcakes) ou salées (mini-tartelettes).
- Répartition uniforme de la chaleur grâce à l'acier renforcé, pour des résultats constants et des fonds croustillants.
- Revêtement anti-adhérent **sans PFOA** pour un démoulage sans accrocs et un nettoyage rapide.
- Inserts en silicone sur les bords pour une manipulation sûre et confortable, même avec des gants.
- Le format du **moule à muffins Le Creuset** est idéal pour surprendre vos proches avec des gourmandises variées et uniformes.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN :

- Veillez à bien **sécher les rebords** du moule après lavage pour éviter la formation de rouille sur l'acier.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs ni de tampons à récurer.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou ustensiles de cuisine à bords tranchants directement dans les alvéoles.
- Ne pas mettre le moule au micro-ondes, au lave-vaisselle, sous un grill ou sur une source de chaleur directe (plaque de cuisson).
- Résiste à des températures allant jusqu'à **240 °C** au four traditionnel.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	3.8 cm	largeur	30 cm
Longueur	40 cm	Matière	Acier

Référence : 0309476240