



0309476236

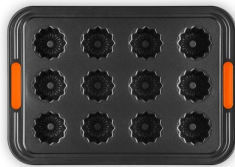
Moule 12 cannelés Patiliss

Moule anti-adhérent pour 12 cannelés sucrés ou salés, résultat moelleux et caramélisé.



La référence depuis 1925

Le Creuset



Réalisez des cannelés parfaits avec le moule 12 cannelés Pâtilliss

Avec ce moule à 12 cannelés Pâtilliss, réalisez chez vous ces délices de la pâtisserie française.

Doté d'un revêtement anti-adhérent, ce moule vous garantit des cannelés délicieusement moelleux au cœur et parfaitement caramélisés à l'extérieur.

Utilisez ce moule pour la recette traditionnelle du cannelé sucré ou essayez une version salée pour vos apéritifs.

Le moule résiste à des températures allant jusqu'à 240 °C, et son revêtement durable permet de démouler aisément vos pâtisseries.

AVANTAGES PRODUIT :

- Idéal pour préparer 12 cannelés sucrés ou salés.
- Revêtement anti-adhérent pour un démoulage facile et un nettoyage rapide.
- Garantie des cannelés moelleux au cœur et caramélisés à l'extérieur.
- Permet de réaliser aussi bien des recettes sucrées que salées.
- Conçu pour des résultats professionnels à la maison.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN :

- Séchez bien les rebords après lavage pour éviter la formation de rouille.
- N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.
- Évitez d'utiliser des couteaux ou ustensiles de cuisine à bords tranchants.
- Ne mettez pas le moule au micro-ondes, au lave-vaisselle, sous un grill ou sur une source de chaleur directe.
- Résiste à des températures allant jusqu'à 240°C.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	5.8 cm
Longueur	38.7 cm

largeur	26.9 cm
---------	---------

Référence : 0309476236