



0309488992

Moule multi-insert silicone ø3 cm ø15 cm ø17,6 cm

- Résiste de -60 °C à +230 °C
- Silicone platinum italien
- Compatible lave-vaisselle

silikomart[®]
Silikomart



Moule Silikomart Multi Inserto Round en silicone

Le Silikomart Multi Inserto Round est un moule technique pensé pour structurer vos entremets avec précision. Il permet de réaliser des inserts ronds parfaitement réguliers afin de créer des desserts modernes aux finitions nettes. Grâce à ses différents diamètres, il facilite les jeux de superposition entre mousse, crémeux et biscuit. Fabriqué en Italie, il répond aux exigences des passionnés de pâtisserie et des professionnels. Sa flexibilité assure un démoulage impeccable. Un indispensable pour des créations élégantes et maîtrisées.

Les caractéristiques du Multi Inserto Round

- Silicone platinum haute qualité
- Utilisable de -60 °C à +230 °C
- Compatible four, congélateur et cellule
- Lavable au lave-vaisselle
- Fabrication italienne
- Coloris gris
- Taille Insert Petit: ø3 cm h2,5 cm
- Taille Insert Savarin: ø15 cm h2,5 cm
- Taille Insert Grand: ø17,6 cm h2,5 cm
- Volume Insert Petit: 18 ml
- Volume Insert Savarin: 300 ml
- Volume Insert Grand: 600 ml
- Poids net 170 g

Des inserts parfaitement calibrés pour vos entremets

Le Silikomart Multi Inserto Round permet de créer des inserts aux dimensions précises pour un montage professionnel. Les hauteurs de 2,5 cm assurent un équilibre visuel harmonieux. Vous pouvez alterner textures et saveurs avec exactitude. Gelée fruitée, crémeux intense ou biscuit moelleux trouvent leur place au cœur de vos desserts. Le résultat est net, structuré et élégant.

Une résistance thermique optimale

Conçu pour supporter des températures de -60 °C à +230 °C, le Silikomart Multi Inserto Round passe du congélateur au four sans altération. Le silicone conserve sa souplesse et sa stabilité dans le temps. Il facilite un démoulage propre, sans casse ni déformation. La matière n'absorbe ni odeur ni saveur.

Polyvalence et créativité en pâtisserie

Ce moule multi-insert convient aux entremets glacés, bavarois, mousses ou préparations cuites. Il s'intègre facilement dans un processus professionnel comme dans une cuisine de passionné. Son entretien est simple, compatible lave-vaisselle sans produit de rinçage spécifique. Léger et compact, il se range facilement après usage.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Température maxi	230
Matière	Silicone
Compatibilité	Congélateur
Passage lave-vaisselle	Oui

Température mini	-60
Adapte au micro-ondes	Oui
Contact alimentaire	Oui

Référence : 0309488992

Produit de la même gamme

0300001549	Moule silikomart 8 coeurs bombes 30
0309357902	Moule silikomart 8 ovales bombes 30
0300001551	Moule silikomart 35 micros domes 30x17
0300000135	Moule silikomart 8 cubes quadro 30x17
0300001553	Moule silikomart 8 truffes 30x17
0300001554	Moule silikomart vortex ø 18 cm - h 5 cm
0300000141	Moule silikomart 12 quenelles 30
0300000148	Moule silikomart 8 carres bombes 30
0300001555	Moule silikomart 35 micro coeurs bombes 30
0300001556	Moule silikomart mini perles 30
0300000149	Moule silikomart 6 palets vrilles samourai 30
0300000738	Moule silikomart eclipseø22 h5cm
0309091737	Moule citron silicone 6 empreintes
0309091746	Moule silikomart 3d gemma
0309091768	Moule silikomart 3d raggio
0309091772	Moule silikomart 3d eleganza
0309091775	Moule silikomart 3d primavera
0309091781	Moule silikomart 3d mini gemma 6 empreintes
0309091785	Moule silikomart 3d mini eleganza 6 empreintes
0309091789	Moule silikomart 3d frutti rossi
0309091801	Moule silikomart 3d goccia
0309314384	Moule st honore 3d silikomart ø 19 h 7cm
0309314576	Moule mini dot 3d 6 empreintes silikomart ø 7 h 3cm
0309326265	Moule fraise silicone 6 empreintes
0309478311	Moule silicone eclisse ø 18cm
0309478808	Moule silicone maggie ø 20cm
0309478810	Moule silicone tender ø 19cm
0309484998	Moule silicone neige ø 17cm
0309488992	Moule multi-insert silicone ø 15-17