



0309489681

Moule à kougelhopf Patiliss ø 22 cm

- Poignées silicone anti-chaleur
- ø 22 cm pour 6 à 8 parts
- Résiste jusqu'à 240 °C



La référence depuis 1925

Le Creuset



Moule à kougelhopf Patiliss 22 cm antiadhérent

Réalisez un kougelhopf généreux et parfaitement formé avec ce moule Patiliss ø 22 cm. Conçu pour les amateurs de pâtisserie exigeants, il est reboste et facile d'utilisation. Sa forme emblématique permet d'obtenir une cuisson homogène, idéal pour impressionner à table. Grâce à son revêtement anti-adhérent, le démoulage devient simple et sans accrocs. Ce moule à kougelhopf s'adresse autant aux passionnés qu'aux cuisiniers du dimanche qui veulent un résultat net. Et avec ses poignées en silicone, vous manipulez votre préparation en toute sécurité. Un vrai confort au quotidien.

Les avantages produit

- Diamètre 22 cm avec contenance généreuse de 2,68 L
- Acier au carbone pour une diffusion homogène de la chaleur
- Revêtement anti-adhérent pour un démoulage sans effort
- Résiste à des températures jusqu'à 240 °C au four
- Inserts en silicone thermorésistant pour une prise en main sécurisée
- Compatible congélateur pour préparer vos recettes à l'avance
- Forme traditionnelle pour un rendu authentique et régulier

Une prise en main sécurisée et confortable

Ce qui fait vraiment la différence avec ce moule à kougelhopf Patiliss, ce sont ses poignées avec inserts en silicone. Un détail qui change tout au moment de sortir votre gâteau du four. Vous gagnez en sécurité, même avec des gants, et surtout en précision dans vos gestes. Plus besoin de jongler ou de chercher une bonne prise.

C'est particulièrement utile lorsque votre préparation est encore chaude et fragile. Vous manipulez votre moule avec confiance, sans risque de basculement. Un vrai plus pour éviter les accidents en cuisine.

Conseil de pro : pensez à légèrement graisser le moule avant cuisson. Même avec un revêtement anti-adhérent, cela garantit un résultat impeccable et prolonge la durée de vie du moule. Et pour le nettoyage, un simple lavage à la main suffit pour conserver toutes ses performances.

Avec ce moule, vous vous rapprochez clairement d'un résultat digne d'une pâtisserie artisanale. Parfait pour un kougelhopf traditionnel, mais aussi pour revisiter vos brioches et gâteaux maison avec style.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Contenance	2,68 l
Température maxi	240

Diamètre	22,0 cm
Compatibilité	Congélateur