



0309491211

Moule à savarin acier antiadhérent ø 24 cm

de Buyer 
DEPUIS 1830

De Buyer

- Ø 24 cm format familial
- Démoulage facile antiadhérent
- Jusqu'à 220 °C au four



Moule à savarin pour des gâteaux parfaitement dorés

Réalisez facilement savarins, babas au rhum, couronnes pâtisseries ou desserts à partager avec ce moule à savarin en acier antiadhérent de 24 cm. Sa forme emblématique permet d'obtenir des pâtisseries élégantes et régulières, idéales pour être garnies de crème, de fruits ou de préparations gourmandes.

Fabriqué en acier revêtu, ce moule bénéficie d'une excellente conduction thermique. Il atteint rapidement une température élevée, favorisant une belle coloration et une caramélisation homogène des sucs pour des pâtisseries aussi belles que savoureuses.

Son revêtement antiadhésif facilite le démoulage et limite les risques d'accroche. Vous obtenez des contours nets et une présentation soignée, même sur les recettes les plus délicates.

Avec son diamètre de 24 cm, il convient parfaitement aux desserts familiaux et aux gâteaux à partager lors des repas ou des occasions festives.

Les avantages du moule à savarin acier antiadhérent ø 24 cm

- Diamètre 24 cm idéal pour les desserts à partager
- Diamètre extérieur : 26,5 cm
- Acier assurant une montée rapide en température
- Diffusion homogène de la chaleur pour une cuisson régulière
- Revêtement antiadhésif pour un démoulage facilité
- Favorise la caramélisation et la coloration des pâtisseries
- Forme savarin classique pour de nombreuses recettes
- Résiste à des températures jusqu'à 220 °C au four
- Entretien simple avec lavage à la main recommandé

Une cuisson homogène pour des pâtisseries réussies

L'acier est particulièrement apprécié en pâtisserie pour sa capacité à diffuser efficacement la chaleur. Ce moule permet d'obtenir une cuisson uniforme sur toute la surface du gâteau, limitant les écarts entre le centre et les bords.

Sa forme en couronne facilite également la cuisson en favorisant une bonne circulation de la chaleur. Résultat : des savarins moelleux, des babas bien développés et des gâteaux parfaitement dorés.

Polyvalent, ce moule s'utilise aussi bien pour les recettes traditionnelles que pour des créations plus modernes, salées ou sucrées.

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	5.2 cm
Poids	0.41 kg
Matière	Acier

Diamètre	24 cm
Température maxi	220
Compatibilité	Four traditionnel