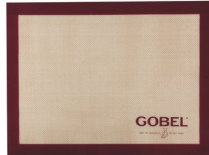




0309491213

Tapis de cuisson 40 x 30 cm

- Résiste jusqu'à 250 °C
- Surface antiadhérente
- Réutilisable au quotidien



Des cuissons homogènes grâce à ce tapis réutilisable

Le tapis de cuisson Gobel 40 x 30 cm est un indispensable pour tous les passionnés de pâtisserie et de cuisine maison. Conçu pour être utilisé directement sur une plaque pâtissière, il facilite la préparation, la cuisson et le réchauffage de nombreuses recettes tout en limitant l'utilisation de papier cuisson jetable.

Fabriqué à partir d'une toile de verre recouverte de silicone platinié de qualité professionnelle, il offre une excellente résistance à la chaleur jusqu'à 250 °C. Sa surface antiadhérente permet de cuire biscuits, macarons, viennoiseries ou préparations salées sans ajout de matière grasse.

Grâce à ses propriétés antidérapantes, les préparations restent bien en place pendant le travail et la cuisson. Sa souplesse facilite également la manipulation et le rangement après utilisation.

Les avantages du tapis de cuisson 40 x 30 cm Gobel

- Format 40 x 30 cm adapté aux plaques pâtissières
- Silicone platinié de qualité professionnelle
- Surface naturellement antiadhérente
- Aucun graissage nécessaire avant utilisation
- Résistance thermique jusqu'à 250 °C
- Revêtement antidérapant pour plus de stabilité
- Réutilisable pour limiter les consommables jetables
- Convient aux préparations sucrées et salées

Une cuisson homogène et un démoulage facile

Ce tapis est idéal pour toutes les recettes nécessitant une cuisson régulière. Sa structure en toile de verre siliconée favorise une bonne diffusion de la chaleur et contribue à obtenir des résultats homogènes sur toute la surface de cuisson.

Les pâtes à biscuits, les choux, les macarons ou encore les légumes rôtis se décollent facilement après cuisson grâce à la surface antiadhérente. Vous gagnez du temps tout en préservant la qualité de vos réalisations.

Après utilisation, un simple lavage à la main avec un liquide vaisselle doux suffit pour lui redonner toute sa propreté.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



largeur	40 cm
Poids	0.13 kg
Température maxi	250

Longueur	30 cm
Couleur	Crème
Compatibilité	Four traditionnel