

- Format pâtissier 40 x 30 cm
- Réutilisable à volonté
- Résiste jusqu'à 250 °C

mastrad™

Mastrad



Une plaque à génoise 40 x 30 pensée pour la pâtisserie

La plaque à génoise 40 x 30 Mastrad est l'accessoire idéal pour réaliser facilement des **génoises régulières**, des biscuits roulés, des bûches de Noël ou encore des pâtisseries maison. Sa grande surface permet de préparer des bases homogènes tout en offrant un format pratique pour les recettes familiales. Souple et légère, cette plaque à génoise silicone accompagne aussi bien les pâtissiers débutants que les amateurs exigeants.

Les avantages de la plaque à génoise silicone

- Format généreux de 40 x 30 cm
- Idéale pour génoises et gâteaux roulés
- Silicone souple et durable
- Surface antiadhésive pour un démoulage facile
- Convient aux bûches de Noël maison
- Utilisable comme tapis de cuisson
- Résiste jusqu'à 250 °C
- Nettoyage simple après utilisation
- Compatible lave-vaisselle
- Réutilisable de nombreuses fois

Une plaque à génoise en silicone polyvalente

Cette plaque à génoise en silicone permet d'obtenir une épaisseur régulière pour vos préparations pâtissières. Sa surface antiadhésive facilite le démoulage des génoises, biscuits roulés et autres pâtisseries délicates sans risque de casse ni d'accrochage.

Résistante à la chaleur jusqu'à 250 °C, elle conserve sa souplesse et ses performances au fil des utilisations. Au-delà des recettes sucrées, elle peut également servir de tapis de cuisson pour certaines préparations salées. Son format 40 x 30 cm offre un espace confortable pour réaliser des desserts généreux tout en s'adaptant à la plupart des fours domestiques. Facile à nettoyer, elle constitue un indispensable pour réussir vos créations maison en toute simplicité.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

largeur	30 cm	Longueur	40 cm
Poids	0.240 kg	Température maxi	250
Matière	Silicone	Passage lave-vaisselle	Oui

Référence : 0309491257