

- Longueur réglable de 28 à 45 cm
- 2 feuilles de rhodoïd incluses
- Compatible four et congélateur



Moule à bûche extensible pour des créations sur mesure

Réalisez des bûches parfaitement adaptées à vos envies avec ce moule à bûche extensible en inox. Grâce à sa **longueur réglable de 28 à 45 cm**, il permet de préparer aussi bien un dessert familial qu'une grande bûche pour les repas de fête. Un seul moule suffit pour s'adapter au nombre de convives, sans multiplier les accessoires.

Fabriquée en inox apte au contact alimentaire, elle garantit une excellente stabilité et une grande durabilité. Son système extensible reste simple à régler et conserve parfaitement la forme de vos préparations pendant le montage et la prise au froid.

Ce moule bûche extensible est livré avec deux feuilles de rhodoïd qui facilitent le démoulage et permettent d'obtenir des **contours parfaitement lisses**. Vos mousses, entremets et bûches glacées bénéficient ainsi d'une finition digne d'une pâtisserie professionnelle.

Caractéristiques techniques

- **Longueur réglable** : de 28 à 45 cm
- **Dimensions maximales** : L 45 x l 9,9 x H 9,9 cm
- **Matière du moule** : inox apte au contact alimentaire
- **Feuilles incluses** : 2 feuilles de rhodoïd
- **Matière des feuilles** : PP apte au contact alimentaire
- **Dimensions des feuilles** : 21 x 29,7 cm
- **Compatible** : four, congélateur et lave-vaisselle
- **Entretien des feuilles de rhodoïd** : lavage à l'eau tiède uniquement, ne pas passer au four ni au lave-vaisselle
- **Poids** : 559 g

Un moule modulable pour laisser libre cours à votre créativité

Ce moule à bûche extensible offre une grande liberté de création. Ajustez simplement sa longueur selon le dessert souhaité et réalisez aussi bien une petite bûche que des formats XXL pour les grandes tablées.

L'inox garantit une excellente rigidité et conserve parfaitement les dimensions choisies. Les deux feuilles de rhodoïd fournies permettent d'obtenir des bords parfaitement lisses, particulièrement appréciés pour les entremets, mousses ou bûches glacées avant l'application d'un glaçage miroir.

Utilisez les feuilles de rhodoïd pour faciliter le démoulage et obtenir une finition impeccable. Une fois la bûche bien congelée, retirez délicatement le cercle puis le rhodoïd avant de réaliser votre glaçage ou votre décoration.

Après utilisation, le moule se nettoie facilement et peut être réutilisé à volonté pour toutes vos créations pâtisseries.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	9.9 cm	largeur	9.9 cm
Longueur	45 cm	Poids	559 g
Compatibilité	Four traditionnel, Congélateur	Passage lave-vaisselle	Oui

Réf : 0309491680