0300001281

Tourtiere unie souple ø24cm

Tourtière à bord lisse en silicone noir.

De Buyer

Tourtière à bord lisse en silicone noir. Avant la 1 ère utilisation, graisser le moule ensuite il ne sera plus nécessaire de le faire. Poser le moule sur une grille lors de la cuisson et non sur une plaque pour une parfaite convection de la chaleur. Pour un four à chaleur tournant placer la grille au milieu du four et pour un four traditionnel placer la grille en bas du four. Passe au lave-vaisselle. Ne pas utiliser d'ustensiles tranchant à l'intérieur du moule.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4,2 cm
Diamètre	24
Matière	Silicone alimentaire

Contenance	1,4
Poids	0,16 kg

Modèle Moul'Flex : Tourtière

Produit de la même gamme	
0300000573	Moule 8 canneles moul'flex 30x17
0300000587	Moule 6 demi-spheres moul'flex 30x17
0300000580	Moule 6 muffins moul'flex 30x17
0300000578	Moule 9 madeleines moul'flex 30x17
0300000585	Moule 15 mini-tartelettes moul'flex 30x17
0300000571	Moule a cake souple moul'flex 27x14cm
0300001281	Tourtiere unie souple moul'flex ø24cm
0300000574	Moule 28 mini-canneles moul'flex 30x17
0300000576	Moule 20 mini-financiers moul'flex 30x17
0300000570	Moule 6 mini-brioches moul'flex 30x17
0309079119	Moule a tartelette moul'flex noir 10cm
0300000575	Moule 7 financiers moul'flex 30x17
0300001266	Moule 12 canneles moul'flex 30x17
0300000577	Moule 6 mini-kougloffs moul'flex 30x17
0300000584	Moule 6 tartelettes moul'flex 30x17
0300000579	Moule 30 mini madeleines moulflex 30x17.6cm
0300000581	Moule 6 savarins moul'flex 30x17
0300000586	Moule 15 demi spheres moulflex 30x17.6cm
0300000572	Moule 9 mini-cakes moul'flex 30x17

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques