

Tefal®



Airbake

AIRBAKE Moule à tarte 27cm acier
J2558314

Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur : cuisinez comme un pro !

Avec la gamme Airbake, cuisinez comme un pro, pour des gâteaux moelleux à l'intérieur, et dorés à l'extérieur. La technologie Airbake de double couche permet une augmentation progressive de la température qui évite les résultats brûlés ou surcuits, tandis que le revêtement antiadhésif assure un démoulage sans effort et en douceur après la cuisson.

**Données 2016 issues d'un panel indépendant, catégorie articles culinaires*

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Avec Tefal Airbake, des résultats croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur : cuisinez comme un pro !

Grâce au moule à tarte Tefal® Airbake, obtenez facilement des résultats dorés à l'extérieur et moelleux à l'intérieur. Grâce à la technologie de pointe Airbake avec son système double couche d'acier qui produit une montée progressive en température, vos tartes seront parfaites, sans être brûlées ni surcuites. Le revêtement anti-adhésif assure un démoulage en douceur et sans effort de vos desserts, tandis que les matériaux de longue durée, de haute qualité offrent des performances sur lesquelles vous pourrez compter jour après jour. Inventeur des poêles antiadhésives, Tefal fabrique ses produits avec un haut niveau de qualité et d'expertise. Il est compatible lave-vaisselle.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

TEFAL AIRBAKE Moule à tarte 27cm acier J2558314

Moule à tarte Airbake pour cuisiner comme un pro et obtenir des résultats de cuisson moelleux à l'intérieur et dorés à l'extérieur. Sa technologie double couche permet une montée en température progressive, pour des gâteaux ni surcuits ni brûlés. Des matériaux robustes de longue durée et un revêtement anti-adhésif pour un démoulage en douceur et sans effort de vos desserts. Compatible lave-vaisselle pour un nettoyage facilité Tefal®, N°1 Mondial des articles culinaires*

BENEFICES DU PRODUIT



Des résultats professionnels !

La technologie double couche Airbake permet une montée en température progressive, pour des gâteaux moelleux à l'intérieur et dorés à l'extérieur, sans résultat brûlé ou surcuit.

Un démoulage facile

Revêtement anti-adhésif de haute qualité conçu pour démouler sans effort et en douceur toutes vos pâtisseries préférées.



Facile à nettoyer

Nettoyage facile grâce au revêtement anti-adhésif. Compatible lave-vaisselle



Cuisine plus saine

Inventeur des poêles antiadhésives, Tefal fabrique ses produits avec un haut niveau de qualité et d'expertise



Tefal®, numéro 1 mondial des articles culinaires*

Tefal® est le leader mondial des articles culinaires.

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- Famille de produits

MOULE A TARTE
- Dimension

27 cm
- Couleur de revêtement intérieur

Gris foncé
- Couleur de revêtement externe

Marron acier Corten métallisé
- Épaisseur

4/10
- Matériau

Acier carbone
- Compatible lave-vaisselle

Oui
- Pays d'origine

Chine

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 2100109545

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430288164 EAN UC : 3168430288164	4	24	6	144	C20 : 5 400 C40 : 10 800 HQ4 : 12 400

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	293 x 293 x 33.4 (mm)	293 x 293 x 33	345 x 170 x 365	1 200 x 800 x 1 170
Poids	0.48 (KG)	0,643 (KG)	2,57 (KG)	92,52 (KG)

RELATIONS

CMMF : 2100109545

Switch (replace)	
Switch (is replaced by)	
Cross-sell	
Accessories	
Linked to finished products	