



Démoulage parfait
Anti-adhérence
Multi-usages
Grande durabilité
Fabrication française

Flexipan® est le leader incontesté des toiles et des moules technologiques fabriqués en France. Chaque jour, nous concevons, fabriquons et distribuons une large gamme de produits toujours plus innovants pour faciliter le quotidien de milliers de professionnels et d'amateurs passionnés, partout dans le monde. C'est notre credo depuis 1965... et ce n'est pas près de changer !

Nos toiles sont composées de toile de verre et d'un revêtement silicone de haute qualité apte au contact alimentaire (sans peroxyde, sans bisphénol-A).

Maison Demarle assure à l'ensemble de ses toiles et moules une grande durabilité. Vous pourrez utiliser chacun de nos produits jusqu'à 3000 fois !

Pour réussir vos préparations sucrées comme salées et pour ne plus utiliser de papier sulfurisé, optez pour la toile de cuisson Flexipan®. Pizzas, légumes rôtis, cookies, macarons, ... Un large éventail de préparations gourmandes à réaliser avec la toile de cuisson. Grâce à son anti-adhérence, sa résistance aux températures extrêmes et sa longévité, ne loupez plus une seule de vos cuissons.

A faire

Laver avant la 1^{ère} utilisation

Poser la toile sur une plaque pâtissière perforée avant garnissage

Températures supportées : -40°C à +220°C

Interdictions

Ne pas utiliser de couteaux, grattoirs, brosses ou cutters

Ne jamais utiliser une toile coupée ou déchirée

Ne pas mettre en contact avec une source directe de chaleur

Ne pas graisser

Nettoyage

Laver à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse

Secouer pour enlever l'eau et laisser sécher à l'air libre

Rangement

Ne pas plier

Ne pas poser d'objets lourds sur la toile roulée

Ranger la toile de cuisson à plat ou roulée

Désignation :

Code EAN :

Dimensions toile :

Nombre d'empreintes :

Dimensions empreintes :

Contenance empreinte :

Dimensions packaging :

PCB :

Pays de fabrication :

PVC TTC :

Toile de cuisson multi-usages 42 x 29.5 cm Flexipan®

3522383807900

L 42 cm, l 29.5 cm

H 30.8 (+ patte de 2.5 cm), l 5.5 cm, P 5.5 cm

12

France

14,90€