

FORMA SEMISFERA DA 8 PROFESSIONALE IN SILICONE
cm.5x2,5



SOLUZIONI FOODSERVICE

UTILIZZO:

Lo stampo in silicone permette di cucinare con creatività e precisione nei dettagli senza alterare la qualità degli alimenti. E' un materiale flessibile e infrangibile, poco ingombrante e che da' stabilità termica. Può esser messo direttamente dal forno/microonde al frigorifero/freezer e viceversa. Il silicone utilizzato è di altissima qualità (silicone liquido LSR). Ideale per soddisfare le esigenze di gelatieri, pasticceri, cioccolatieri e ristoratori.

MATERIALE:

- silicone liquido platinico per uso alimentare
- temperature +230°-60°
- lavabile in lavastoviglie
- resistente ed elastico
- design variegato e ricercato
- inodore e insapore
- made in Italy