

# CADRE INOX TAPIS RELIEF550X355

## Informations produit



### Composants:

tissus de verre &

CADRES SPÉCIAUX FLEXIPAN® ENTREMETS Format spécialement adapté pour le montage des couches de biscuit, de coulis ou de crème préparés dans les Flexipan® Entremets. Le moule souple Flexipan® est une combinaison de tissus de verre et de silicones qui lui confère une solidité et une longévité inégalées, alliées à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles, sans aucun graissage.

Utilisable aussi bien pour les préparations salées ou sucrées.

La préparation en plaques entières fait gagner un temps précieux.

Selon les produits, 2000 à 3000 utilisations peuvent être réalisées avant l'apparition des premiers signes de collage.

Plusieurs tailles disponibles :

- format pâtisseries 600 x 400 mm,
- format pâtisseries 400 x 300 mm,
- format gastronomique GN 1/2 (325 x 265 mm).

Conseils pratiques : ne pas plier, pas besoin d'être graissé, stockage à plat à l'envers sur grilles ou plaques. / Placer la toile sur une plaque perforée ou sur une grille avant manipulation. / Laver avec une éponge non abrasive. Utiliser un détergent au PH neutre (pH=7). Faire

sécher dans un four à 100°C pendant 10 min. / + Réalisez des inserts dans vos gâteaux grâce aux

mêmes formes proposées en différentes tailles. / AVANTAGES PRODUIT : Le FLEXIPAN® ENTREMETS possède tous les avantages du FLEXIPAN® grâce à sa souplesse, son maintien et surtout son anti-adhérence qui facilite le démoulage.

Son utilisation se rapproche de la toile EXOPAT® par sa forme plate.

Le FLEXIPAN® ENTREMETS permet, grâce à ses bords :

- d'étaler ou de couler très rapidement tous types de préparations : pâtes de fruits, ganaches, coulis, crèmes brûlées...
- de cuire des biscuits.
- d'obtenir des plaques prêtes à monter en cadre, sans perte de matière.
- de garantir une épaisseur constante.

Le démoulage ne pose aucun problème grâce à la souplesse et à l'anti-adhérence du FLEXIPAN® ENTREMETS.

Son entretien est très facile : il suffit de le tremper dans l'eau savonneuse et de le nettoyer avec une éponge douce. Pour le sécher, un passage au four 2 à 3 minutes à 100°

C convient parfaitement. / Conseil : Utiliser de préférence des plaques aluminium perforées pour les cuissons sur FLEXIPAN® ENTREMETS.. Cadre adapté : 321200.

Dimensions :

x H. 45 mm x L. 550 mm x lg. 355 mm

Code douane :

73239300

Pièces par paquet :

1

Pays d'origine :

FRANCE

Paquets par carton :

1

## LOGISTIQUE

Poids Net (Kg) :

1,294

Poids Brut (Kg) :

1,294

Dimensions (cm)

Hauteur	Largeur	Longueur
4,5	35,5	55

Volume (dm3)
8,78

Gencod :

3334493710137