

MOULES EXOGLASS®



- **ROBUSTESSE ET RIGIDITÉ** : matériau composite Exoglass®. Moules indéformable, inoxydables. Ne se tâche pas et ne tâche pas la pâte.
- Compatible avec l'utilisation en chambre de fermentation contrôlée.
- Utilisables de la congélation (- 20°C) à la cuisson (+ 250 °C).

BENEFICES UTILISATEUR

- **PRÉPARATION DES MOULES** : graissage non nécessaire s'il y a de la matière grasse dans la pâte. Recommandation de graisser pour le goût et la coloration de la pâte.
- **CUISSON** : sur plaques ou grilles. Certains moules sont proposés avec des supports adaptés. S'adaptent aussi bien pour des préparations sucrées que salées.
- **DÉMOULAGE** : Très faible inertie à la chaleur. Manipulables sans risque quelques secondes après la sortie du four. Le démoulage est impeccable.

Respecte les normes et règlements

- ✓ Règlement 1935/2004/CE
- ✓ Règlement 10/2011/UE
- ✓ Règlement 2023/2006/CE

