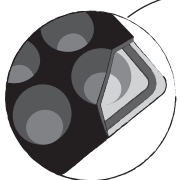




BREVET : RENFORT ACIER 100% SURMOULÉ

Notre processus de fabrication et la technologie du renfort acier 100% surmoulé en compression est unique.



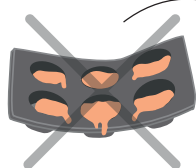
DESIGN: RENFORT ACIER DISCRET

Le renfort acier n'affecte pas le design produit. Aucun point d'injection ou de « raccord » sur la partie métallique surmoulée.



FORMES DE GÂTEAUX CLASSIQUES

Les formes des cavités respectent les formes traditionnelles de gâteaux.



RIGIDITÉ ET ÉLASTICITÉ DU RENFORT ACIER

La structure pleine permet une meilleure rigidité du produit tout en lui conférant une bonne élasticité (retour en position).



SILICONE HAUTE QUALITÉ ET DÉMOULAGE

La matière développée pour une utilisation en pâtisserie évite la fumée, les odeurs et favorise la cuisson ainsi que le démoulage.



FLEXIBILITÉ ET TENUE DE LA SILICONE

La méthode de fabrication assure une densité homogène en tout point du produit, la silicone est flexible au démoulage mais tient droit au repos.



CONTACT ALIMENTAIRE (ENQUÊTE 'QUE CHOISIR' A L'APPUI CF PAGE SUIVANTE)

Le produit passe les normes françaises du premier au dernier jour en magasin et sur son cycle de vie, sans dégradation.



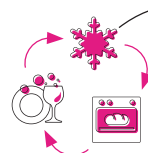
UTILISATION AU FOUR

Le produit passe au four traditionnel sans dégradation sur ses propriétés physiques, jusqu'à 220°C.



UTILISATION AU LAVE-VAISSELLE

Le produit résiste au lave vaisselle, sans corrosion du renfort acier ou dégradation de la surface.



RÉSISTANCE LONGUE DURÉE

Le produit résiste à de nombreux cycles d'utilisation sans détérioration.



UTILISATION AU RÉFRIGÉRATEUR

Le produit passe au réfrigérateur et au congélateur, sans dégradation jusqu'à -20°C.



UTILISATION AU MICRO-ONDES

Le produit est sans danger pour le consommateur, et permet l'utilisation de ce mode de cuisson.