



Moule manqué Performance profond Ø23cm (h:8cm)

Modèle: 10.TA10A10702

5 0 1 2 9 0 4 1 0 7 0 2 5



5 012904 107025 >



Prix
conseillé: €
23,45



DESCRIPTION

Robuste et robuste, la gamme d'ustensiles de cuisine Tala Performance pour la cuisson et le rôtissage a révolutionné la façon dont les amateurs de cuisine et les professionnels grillent, rôtissent et préparent leurs repas. Construit à partir d'acier au carbone robuste de 1,0 mm d'épaisseur avec un revêtement antiadhésif super durable, Tala Performance fournira des résultats exceptionnels à maintes reprises. Avec plus de 60 pièces dans la gamme allant des moules à gâteaux et plaques à pâtisserie aux rôtissoires et plats à tarte, la collection est spécialement conçue pour économiser de l'espace et bénéficie d'une garantie de qualité de dix ans, ce qui signifie que vous pouvez être sûr que ces produits sont conçus pour durer toute une vie. La gamme est conçue avec des bords magnifiquement roulés pour fournir une résistance supplémentaire et rendre chaque pièce résistante à la rouille ; ces produits ne se déformeront jamais même après une utilisation extrême et des températures de four élevées. Les aliments sont libérés parfaitement et intacts, vous permettant de cuisiner avec peu ou pas de graisse ou d'huile ajoutée pour des résultats plus sains. Les qualités antiadhésives de la gamme sont dues au revêtement double couche supérieur Whitford Eclipse utilisé. Whitford est un spécialiste mondial des revêtements antiadhésifs et des tests et recherches approfondis ont confirmé que le Whitford Eclipse est le meilleur revêtement antiadhésif disponible, surpassant les autres revêtements conventionnels. Le revêtement est appliqué en utilisant les meilleures méthodes et les meilleures installations de revêtement antiadhésif par pulvérisation, ce qui signifie qu'un revêtement continu et stable est utilisé afin que chaque lot soit le même. Ses qualités antiadhésives exceptionnelles sont également totalement exemptes de PFOA (acide perfluorooctanoïque) et de BPA. Le revêtement confère à la gamme un aspect brillant et élégant et une sensation haut de gamme. La finition brillante permet aux aliments de chauffer uniformément et fait des pièces un rêve à nettoyer. Les ustensiles de cuisson Tala Performance les plus appréciés au Royaume-Uni ont été testés et approuvés par des consultants techniques et des technologues alimentaires, vous permettant d'acheter et de cuisiner en toute confiance. Plus de fonctionnalités : Va au

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications

réfrigérateur, au congélateur et au lave-vaisselle. Coffre-fort pour une utilisation avec des ustensiles en métal. Résistant à la chaleur jusqu'à 240 degrés Celsius. Tous les moules à gâteaux de la gamme sont estampés avec la taille du moule pour permettre d'identifier le bon moule pour la bonne recette sans problème ! Mieux connue pour ses produits de pâtisserie et de décoration de gâteaux, Tala est une marque britannique d'ustensiles de cuisine leader sur le marché, qui a une longue histoire et est associée à la pâtisserie et au glaçage depuis plus de 120 ans depuis 1899. L'usine d'origine a été fondée en 1899 par Frederick Taylor. et Thomas Law sous le nom de Taylor Law & Co Ltd. C'est là qu'ils produisaient des outils de cuisine et de jardinage victoriens en métal. Aujourd'hui, plus de 120 ans plus tard, les produits de boulangerie Tala classiques en métal, tels que la tasse à mesurer sèche du cuisinier et le shaker à poudre, sont toujours produits au Royaume-Uni.

SPÉCIFICATIONS

Accessoires

Type accessoires de cuisson Cakevorm

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
Matière ACIER CARBONE

Général

Nombre d'éléments 1

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications