



Nom produit : Plaque de cuisson pain - SECRET DE GOURMET
Code Rav : 36906491

www.ravate.com



Description :

Croustillance parfaite

La plaque de cuisson pour pain perforé est conçue pour obtenir une croustillance idéale sur vos pains et viennoiseries.

Optimisation de la chaleur

Les perforations permettent une circulation uniforme de la chaleur, assurant une croûte croustillante tout en préservant une mie moelleuse à l'intérieur.

Conductivité thermique exceptionnelle

Fabriquée en métal de qualité, généralement en acier au carbone, cette plaque garantit une conductivité thermique optimale pour des résultats de cuisson dignes d'un professionnel.

L'artisanat à la maison

L'outil parfait pour les amateurs de boulangerie maison, cette plaque permet de préparer baguettes, pains artisanaux, ciabattas et bien plus encore, offrant ainsi la possibilité de créer des délices de boulangerie exceptionnels dans votre propre cuisine.

Caractéristiques

Couleur principale :	Gris
Dimensions :	38,5 x 16,5 cm
Poids :	0,290 kg
Types :	Plaque à pain perforée
Caractéristique :	Moule pour 2 baguettes anti adhésif et perforé
Retrait en magasin :	oui