



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Mikrogeformte Silikonmatte AIR MAT :

- **mikroperforierte Silikonmatten mit Glasfaserkern**, ideal zum Kochen von Eclairs, Keksen, Puffs, Petits-Fours, Brot und Pizza ;
- Dank der vorhandenen Löcher wird die **Wärme gleichmäßig** auf die gesamte Oberfläche der Matten übertragen, wodurch ein optimales Garen sowohl im oberen als auch im unteren Bereich der Zubereitungen gewährleistet ist.
- Die perforierten Teppiche **können auch zum Tiefkühlen verwendet** werden. Sie **sind rutschfest und nicht klebend** .
- **extreme Vielseitigkeit** , einsetzbar im Backofen , im Kühlschrank und im Schnellkühler und widerstandsfähig bei Temperaturen von **-60 ° C bis + 230 ° C**
- **Darüber hinaus ermöglicht die Elastizität und Flexibilität des Materials**, dass die Form leicht gefaltet werden kann, um nicht zu viel Platz in Anspruch zu nehmen.
- **spülmaschinenfest** und garantiert für den häufigen Gebrauch;
- meisterhaft kombiniert Praktikabilität, Design und Qualität

VERFÜGBARE MODELLE

MRN-125984



Mikroperforierte Silikonfolie, Abm. mm. 400 x 300
AIR MAT mikroperforierte Silikonfolie, Abm. mm.400x300

€ 11,54

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

MRN-125985



Mikroperforierte Silikonfolie, Abm. 595 x 395 mm
AIR MAT mikroperforierte Silikonfolie, Abm. 595 x 395 mm

€ 17,24

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung



