



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: staff@technochef.it  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
MRN-124816	Stampo cottura "Quenelle" in silicone flessibile e antiaderente, dim.mm.63x29, h 28 mm.	<b>€ 14,08 + IVA</b> Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**

**Stampo cottura "QUENELLE" in silicone flessibile e antiaderente cm 30x17,5:**

- questa **nuova elegante forma**, studiata nei minimi dettagli per offrire un prodotto che coniughi estetica e funzionalità, **consente di realizzare quenelle dolci o salate perfette e tridimensionali**;
- la **tridimensionalità** è resa possibile grazie ad una **speciale ed innovativa bordatura** posta all'interno dello stampo che è in grado di conferire una forma arrotondata alla base delle preparazioni;
- questa **speciale tecnologia**, unita alla **flessibilità del silicone di alta qualità** utilizzato, aiuta a **sformare le tue creazioni con maggior facilità**, garantendo risultati impeccabili e una **totale fedeltà alla forma**;
- **la resistenza di questo stampo a temperature che vanno da -60°C a +230°C**, infine, fa' di QUENELLE una forma immancabile in laboratorio, **ideale tanto per prodotti da forno che in versione gelato o semifreddo**;
- **l'elasticità e flessibilità del materiale**, inoltre, consentono tranquillamente di piegare lo stampo in modo da non occupare troppo spazio;
- **lavabile in lavastoviglie** e garantito per un utilizzo frequente;
- coniuga magistralmente praticità, design e qualità;
- dim.mm.63x29, h 28 mm;
- Volume: 24 ml.



