PROZON

FICHE TECHNIQUE

PLAQUE PÂTISSERIE PROFESSIONNEL 40 X 60 CM
Référence : 08125



RESUME

Découvrez les plaques à pâtisserie 60 x 40 cm avec 4 bords pincés, disponibles en tôle aluminium ou tôle noire. Idéale pour cuire, refroidir ou encore présenter vos pâtisseries.

Ces plaques de pâtisserie peuvent aller au congélateur et au four. Concernant le nettoyage de la plaque, nous vous conseillons un lavage à la main avec de l'eau savonneuse.

Compatible avec l'échelle murale repliable de boulangerie et l'échelle patissière.

Les points forts :

- Robuste
- Hygiénique
- Dimensions standards pour le four



DECLINAISONS

Modèle
Aluminium
Tôle noire

DESCRIPTION

Tout savoir sur la plaque de cuisson pâtisserie

Une plaque à pâtisserie est un ustensile de cuisine plat, utilisé

principalement pour la cuisson au four. Elle sert de support pour les pâtisseries, les biscuits et autres produits de boulangerie et pâtisserie.

Voici quelques utilisations possibles d'une plaque à pâtisserie :

- Cuisson au four : La plaque à pâtisserie est idéale pour cuire des biscuits, des gâteaux, des muffins, des éclairs, des tartes et d'autres produits de boulangerie.
- Refroidissement : Après la cuisson, la plaque à pâtisserie peut être utilisée comme support pour refroidir les produits de boulangerie fraîchement sortis du four.
- Présentation : Elle peut également être utilisée comme plateau de service pour présenter des pâtisseries, des hors-d'œuvre ou d'autres mets.

La plaque à pâtisserie est un outil polyvalent essentiel dans la boulangerie, pâtisserie et cuisine pour la cuisson et la préparation de diverses préparations sucrées et salées.

Caractéristiques de la plaque pâtisserie 60 x 40

Dimensions : 600 x 400 mm

Matière :

- Tôle aluminium
- Tôle noire

Poids supporté par grille : 12 kg

Découvrez l'ensemble de nos produits de boulangerie.