

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

Papier de cuisson pour pâte à bretzel 52 x 64 cm, 41 g/m², 10 kg (733 pièces)

Numéro d'article: 1457 | Fabricant: No Name

DESCRIPTION DU PRODUIT



Travail efficace en boulangerie

Le papier de cuisson pour pâtisseries salées se distingue par sa qualité exceptionnelle, indispensable dans la gastronomie. Avec un grammage de 41 g/m², il offre la stabilité et la fiabilité nécessaires pour une utilisation quotidienne. La couleur blanche du papier favorise une présentation propre et professionnelle des produits de boulangerie.

Idéal pour de grandes quantités et un travail rapide

Grâce à l'unité d'emballage de 10 kg, ce qui correspond à environ 733 feuilles, il y a toujours suffisamment de matériel disponible. Cela permet une planification efficace et minimise le temps consacré aux réapprovisionnements. Les dimensions de 52 x 64 cm par feuille offrent une surface de travail généreuse, facilitant la cuisson et le dépôt des pâtisseries.

Utilisation sûre grâce à une surface blanche

Le papier de cuisson blanc et blanchi permet de détacher facilement les pâtisseries de la surface, sans laisser de résidus. Cette caractéristique réduit le temps de nettoyage et augmente l'hygiène en cuisine. L'épaisseur uniforme du film contribue à la durabilité.

Utilisation polyvalente en boulangerie et en gastronomie

Grâce à la haute qualité du matériau, le papier de cuisson pour pâtisseries salées convient non seulement aux boulangeries, mais aussi à une utilisation dans la gastronomie. Il facilite la préparation de diverses pâtisseries et soutient ainsi le bon déroulement du quotidien en cuisine.

SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT 1	EAN 2000003101214
COULEUR blanc	TYPE DE PRODUIT papier cuisson
GRAMMAGE 41 g/m ²	UNITÉ D'EMBALLAGE 10 kg (733 pièces)
COULEUR blanc	NUMÉRO DE FOURNISSEUR 0310121
DURÉE DE LA GARANTIE 24	DIMENSIONS 52 x 64 cm