

DÉTAILS TECHNIQUES DU PRODUIT

Papier de cuisson 50 cm x 200 mc, 41 g/m², 6 rouleaux

Numéro d'article: 2887 | Fabricant: No Name

DESCRIPTION DU PRODUIT

Cuisson efficace avec du papier cuisson de qualité

Le papier cuisson blanc est idéal pour une utilisation en boulangeries et dans la restauration. Avec une dimension de 50 cm x 200 m par rouleau, de nombreux projets de cuisson peuvent être réalisés sans difficulté. Grâce à un grammage de 41 g/m², il offre une base solide pour divers produits de boulangerie.

Application pratique pour de multiples usages

Les rouleaux sont conçus pour être facilement intégrés dans les processus existants. Avec un diamètre de noyau de 50 mm, le papier se déroule facilement et s'utilise de manière efficace. À noter : il ne convient pas pour les produits à base de pâte alcaline.

Stockage avantageux et utilisation rationnelle

Grâce à l'unité d'emballage de 6 rouleaux, on dispose d'une quantité suffisante pour des processus de travail continus. Cela permet de gagner du temps lors de la commande et simplifie la gestion des stocks. Le papier est blanchi et garantit une séparation fiable entre la pâte et la plaque.

Travail professionnel grâce à une conception réfléchie

Avec un diamètre de rouleau conçu pour une manipulation pratique, le papier cuisson facilite les tâches quotidiennes. La



qualité constante assure que les résultats de cuisson répondent de manière fiable aux exigences souhaitées. L'utilisation de ce papier cuisson favorise un environnement de travail professionnel dans chaque cuisine.

SPÉCIFICATIONS

TAILLE DE LOT 1	NUMÉRO DE FOURNISSEUR 0315243
COULEUR blanc	Ø NOYAU 50 mm
TYPE DE PRODUIT papier cuisson	GRAMMAGE 41 g/m²
UNITÉ D'EMBALLAGE 6 rouleaux	COULEUR blanc
DURÉE DE LA GARANTIE 24	EAN 4018405001221
DIMENSIONS 50 cm x 200 m	