

GUARDINI – Linea JULIETTE

Juliette è una linea completa di stampi in silicone per cottura e surgelazione, flessibili ed antiaderenti. Gli stampi in silicone consentono una sformabilità facile e perfetta, inoltre possono essere riposti con facilità ovunque, sono semplici da pulire, sia a mano che in lavastoviglie.

Con gli stampi in silicone Juliette la cottura del dolce è più rapida che negli stampi tradizionali, facendo risparmiare tempo ed energia.

Gli stampi Juliette sono interamente realizzati in puro silicone alimentare, un materiale conforme alle più severe norme internazionali che regolano l'utilizzo di materiali destinati al contatto con gli alimenti (FDA – U.S.A.; BgVV – Germania; DM. n. 104 del 25/11/1992 – Italia; Arrêté du 25/11/1992 – Francia).

Ideali per la cottura e la surgelazione, gli stampi in silicone possono essere utilizzati nel forno tradizionale, nel microonde, in frigorifero e nel freezer, perché il silicone alimentare può resistere a temperature da – 40° C a 260° C.

Ideali anche per la preparazione dei gelati!



Maggiori dettagli su:

<https://www.guardini.com/it/prodotti/tutti-i-prodotti/linee/stampi-in-silicone/juliette.html>