

## GLI STAMPI THE MOLDS



Stampi professionali in policarbonato, un materiale che consente di ottenere cioccolatini lucidi e perfetti. **Modelli brevettati** per realizzare cioccolatini dalle forme originali ed una linea tridimensionale dalle forme esclusive da unire in un perfetto incastro per ottenere cioccolatini in 3D.

Chocolate Molds made of polycarbonate, a material that allows making shiny and perfectly shaped chocolates. **Models with patented design**, to realize chocolates with original shapes, and a line of three-dimensional Molds with exclusive and original shapes to join together to get 3D chocolates.



### DESIGN INNOVATIVO BREVETTATO

Permette di sorreggere lo stampo con una sola mano e allo stesso tempo, protegge le dita dal contatto col cioccolato.

### INNOVATIVE PATENTED DESIGN

allows to hold the mold with a single hand, while preventing the contact between fingers and chocolate.



Peso cioccolato per cavità / Chocolate weight per cavity:  
**6,2 g - 6,5 g - 5,3 g - 6,8 g - 5,4 g**



## **LE GEMME** **THE GEMS**

Dim. Cav. mm 20 - 25 - 30 x 20 -  
15 Cavità / Cavities  
Dim. Stampo / Mould mm 200 x  
**0050154**

## Molde Policarbonato Gemas

**Dimension:** 15 cavidades de 20-25-30 x 20 h mm - Molde 200 x 120 x 20 h mm

Molde profesional de policarbonato, un material que le permite obtener chocolates brillantes y perfectos. Es importante templar bien el chocolate antes de verterlo en el molde.

**Modelo patentado**