

## MOLDES BOMBÓN



**Molde profesional para elaborar deliciosos y originales bombones**

**Fabricado en Poliestireno de alta calidad**

**Se obtienen bombones perfectos y con un brillo único**

**Cómodo de utilizar: Rellena el molde con chocolate fundido, retira el exceso de chocolate, deja reposar, vuelca el molde y da un pequeño golpe para que salgan los bombones**

**Fácil de limpiar y resistentes al uso diario**

**Superficie lisa para un mejor desplazamiento de la espátula a la hora de retirar el chocolate sobrante**

**Disponibles 10 modelos distintos**

Moule professionnel pour élaborer de délicieux et originaux chocolats

Fabriqué en polystyrène de grande qualité

Permet d'obtenir des chocolats parfaits avec une brillance unique

Facile à utiliser : Remplir le moule de chocolat fondu, retirer l'excès de chocolat, laisser reposer, retourner le moule et tapoter légèrement pour faire sortir les chocolats.

Facile à nettoyer et résistant à l'usage quotidien

Surface lisse pour un meilleur mouvement de la spatule lors du retrait du chocolat excédentaire

Disponibles 10 modèles différents

Professionelle Gießform zum Herstellen Ihrer eigenen feinen Pralinen

Aus hochwertigem Polystyrol

Formt perfekte Pralinen mit besonders glänzender Oberfläche

Leichte Anwendung: Geschmolzene Schokolade in Gießform einfüllen, Schokoladenreste entfernen, ruhen lassen, Gießform umdrehen und Pralinen durch leichtes Klopfen herauslösen

Langlebig und leicht zu reinigen

Dank der glatten Oberfläche lassen sich Schokoladenreste leicht mit einem Spachtel entfernen

10 verschiedenen Formen erhältlich

Professional mould for making delicious and original chocolates

Made of high quality polystyrene

Makes perfect chocolates with a unique shine

Easy to use: Fill the mould with melted chocolate. Remove the excess chocolate. Let sit. Flip the mould over and tap gently to get the chocolates out.

Easy to clean and stands up to daily use

Smooth finish so a spatula will slide easily over the surface when removing extra chocolate

Available 10 different models

Molde profissional para elaborar deliciosos e originais bombons

Fabricado em Poliestireno de alta qualidade

Permite obter bombons perfeitos e com um brilho único

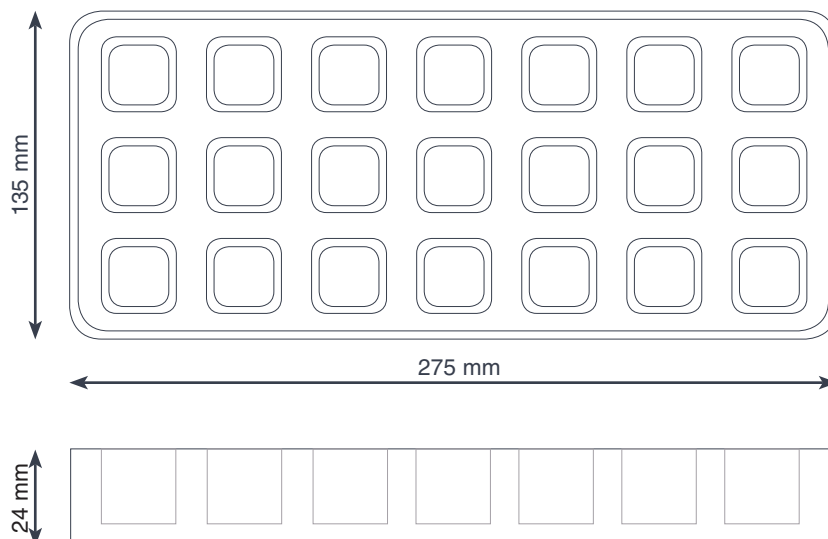
Fácil de utilizar: encha o molde com chocolate fundido, retire o excesso de chocolate, deixe repousar, vire o molde e dê um pequeno golpe para que os bombons se soltem

Fácil de limpar e resistente ao uso diário

Superfície lisa para uma melhor deslocação da espátula ao retirar o chocolate sobrante

Disponível 10 modelos distintos

### Dimensiones / Sizes





**Molde bombón Semiesférica**  
 Moule pour chocolats Hemisphere  
 Halbkugelform Pralinengiessform  
 Half-sphere chocolate mould  
 Molde para bombons Semi-esférica

Ref	Ø (mm)	h (mm)	U.Venta
66870	28	19	1



**Molde bombón Corazón**  
 Moule pour chocolats Coeur  
 Herzform Pralinengiessform  
 Heart chocolate mould  
 Molde para bombons Coração

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66871	25x20	11,5	1



**Molde bombón Líneal**  
 Moule pour chocolats Lineaire  
 Linearform Pralinengiessform  
 Linear chocolate mould  
 Molde para bombons Linear

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66872	25,5x24,5	17	1



**Molde bombón Oval**  
 Moule pour chocolats Ovale  
 Ovalform Pralinengiessform  
 Oval chocolate mould  
 Molde para bombons Oval

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66873	30x18	19	1



**Molde bombón Cuadrado**  
 Moule pour chocolats Carrée  
 Pralinengiessform, viereckig  
 Square chocolate mould  
 Molde para bombons quadrado

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66874	25x25	17	1



**Molde bombón Hoja**  
 Moule pour chocolats Feuillere  
 Blatt Pralinengiessform  
 Eaf chocolate mould  
 Molde para bombons folha

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66875	32x19	12	1



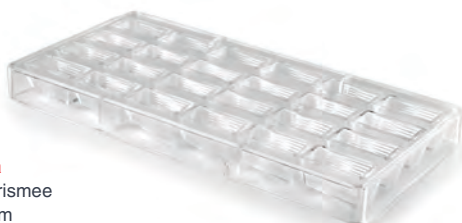
**Molde bombón rectangular**  
 Moule pour chocolats Rectangulaire  
 Pralinengiessform, rechteckig  
 Rectangular chocolate mould  
 Molde para bombons Rectangular

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66876	25x15,5	12	1



**Molde bombón Ondulado**  
 Moule pour chocolats Ondulé  
 Onduliert Pralinengiessform  
 Ondulated chocolate mould  
 Molde para bombons Ondulado

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66877	32x25	12,5	1



**Molde bombón Prisma**  
 Moule pour chocolats Prismee  
 Prisma Pralinengiessform  
 Prism chocolate mould  
 Molde para bombons Prisma

Ref	mm	h (mm)	U.Venta
66878	36x16	17	1



**Molde bombón Cónica**  
 Moule pour chocolats Conique  
 Pralinengiessform, Konisch  
 Conical chocolate mould  
 Molde para bombons Conica

Ref	Ø (mm)	h (mm)	U.Venta
66879	25,5	19	1