

PAPIER CUISSON

Le papier cuisson Wrapmaster® est parfait pour toutes les réalisations pâtisseries ou boulangères ou pour protéger les plaques! Grâce à ses propriétés anti-adhérentes, il est inutile de le graisser à l'avance. Peut être utilisé dans tous les fours conventionnels ainsi qu'au four à micro-ondes jusqu'à 220°C. C'est l'allié parfait pour griller en contact direct (sans fumée ni flamme): il maintiendra le grill propre et agira aussi en tant que barrière aux allergènes.

Produit avec des matières premières issues de forêts durables, le papier cuisson Wrapmaster n'est pas blanchi et ne contient aucun produit chimique fluoré.

- Grâce à ses propriétés anti-adhérentes, il est inutile de le graisser à l'avance
- Peut passer au four jusqu'à 220°C
- Compostable**
- Non blanchi, ne contient aucun produit chimique fluoré - sans PFAS
- Produit avec des matières premières issues de forêts durables

**Certifié TUV Austria OK compost HOME et OK compost INDUSTRIAL. Le détenteur de la licence est un fournisseur de Cofresco Foodservice, propriétaire de la marque Wrapmaster®

Peut s'utiliser avec les distributeurs Wrapmaster® 4500, Duo, 3000 et Compact

- 21C35 - 45cm 50m x 3
- 21C34 - 30cm 50m x 3



BESOIN D'ÊTRE PLUS

convaincus?



97%

...des chefs ont le sentiment que Wrapmaster® les aide à maintenir l'hygiène dans leur cuisine durant la préparation et la cuisson des aliments*



99%

...des chefs estiment que Wrapmaster® est plus hygiénique à utiliser qu'une boîte distributrice carton standard*



81%

...des chefs estiment que le film étirable est un outil essentiel pour maintenir le fonctionnement efficace de leur cuisine^



97%

...des chefs pensent que Wrapmaster® les aide à réduire l'utilisation de film étirable*



97%

...des chefs pensent que Wrapmaster® leur fait gagner du temps par rapport aux boîtes distributrices carton ou aux rouleaux nus*

Visitez nos distributeurs en l'action!

