

Tejidos de vidrio impregnados con PTFE

Hojas de cocción Qualiflon

Son tapetes de cocción impregnados con PTFE para hornos, calidad superior, aptos para el contacto con alimentos, que proporcionan mejoras e innovaciones en la cocina, repostería, panadería y bollería, consiguiendo facilidad de desmoldeo e higiene a causa de su antiadherencia innata y los increíbles resultados en productos difíciles como los chocolates, gelatinas, mousses, pasteles, etc.

Proporcionan una cocción homogénea sin quemaduras, ni resecado de los alimentos, que facilita la creación de nuevas recetas por parte de los cocineros más innovadores, y ofrece acabados profesionales.

Posibilidad de suministrarse en cualquier formato bajo pedido. Los formatos más habituales y en stock son 385x290 mm, 585x385 mm, 600x400 mm., etc.

- Gran estabilidad gracias a la base de fibra de vidrio
- Elevada antiadherencia por la superficie lisa de PTFE 100%.
- Amplio rango de resistencia térmica (-50 °C a +260 °C).
- Rentabilidad y bajo coste a causa de sus múltiples usos.
- Versatilidad ya que se puede utilizar tanto en hornos de convección, hornos microondas, hornos tradicionales, sartenes, congeladores, etc.

