CARAMBELLE SAS
14 rue Pierre et Marie Curie
ZA La Haute Limougère
37230 FONDETTES
Tél 02 47 41 81 26
Fax 02 47 88 93 51
Code APE-ANAF : 2229B
SIRET : 487 474 918 00033
TVA FR 95 487 474 918

ScrapCooking®
MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 2005

FICHE TECHNIQUE

REFERENCE : 1931 **EAN code :** *3 700 392 419 318*



DESIGNATION PRODUIT : Coffret Noël Casse Noisette **Colisage :** *4*

POIDS (g) & DIMENSIONS PRODUIT (cm) :

POIDS (brut)	LONGUEUR	LARGEUR	HAUTEUR
612.00	*32.00*	*32.00*	*8.00*

DENOMINATION LEGALE : **NC**

COMPOSITION DU PRODUIT :

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
Ce coffret contient : Un moule cake & bûche Casse-Noisette Dimensions moule : 33 x 17,4 x 0,3 cm Matière : Silicone de qualité professionnelle 100% platinum apte au contact alimentaire Un découpoir embosseur Casse-Noisette Matière et dimensions découpoir : Inox apte au contact alimentaire - 12,8 x 4,8 x 2,5 cm Matière et dimensions embosseur : Bois apte au contact alimentaire - 12,3 x 4,4 x 0,2 cm Trois découpoirs Dimensions casse-noisette : 11,5 x 4 x 2,6 cm Dimensions danseuse : 11 x 6 x 2,6 cm Dimensions cheval à bascule : 6 x 6,4 x 2,6 cm 4 décosucres Casse-Noisette Ingrédients : sucre, épaississant E414, albumine de LAIT solubilisé, acidifiant E330, concentré de carthame, colorants : E100, E120, E160a, E172. PEUT CONTENIR DES TRACES D'OEUFS. Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Valeurs énergétiques : 1681 kJ – 396 kcal / matières grasses : <0,5 g - dont acides gras saturés : <0,1 g / glucides : 98 g - dont sucres : 96 g / fibres : <0,5 g / protéines : 1,0 g / sel : <0,01 g. Poids net : 12 g. Dimensions casse-noisette : 6,2 x 2,2 x 0,8 cm	Moule Casse-Noisette : Utilisation : four, micro-ondes, réfrigérateur ou congélateur. Résiste à des températures de -20°C à + 230°C. Passe au lave-vaisselle, au four électrique et traditionnel. Précautions d'emploi : Ne pas mettre le moule en contact direct avec une flamme ou sur une plaque électrique. Ne pas utiliser d'outil tranchant dans le moule. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, lavez le moule à l'eau chaude sans détergent ou au lave-vaisselle. Beurrez le moule uniquement lors de votre première utilisation.

Si produit alimentaire :
DDM initiale :
NA

Si produit non alimentaire :
Aptitude au contact alimentaire :
Oui

DATE MISE A JOUR: 02/04/2026