



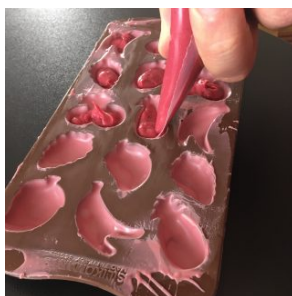
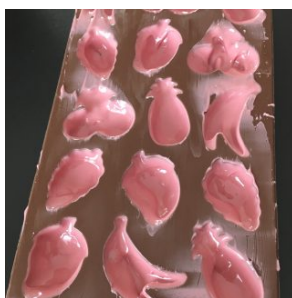
J'ai testé pour vous le moule à chocolat
SILIKOMART

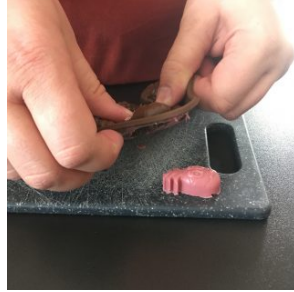
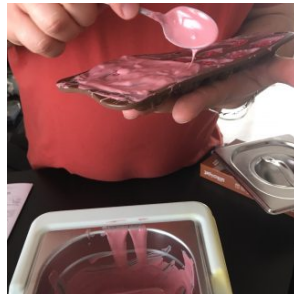


stephanie.chevalier@zodio.fr



Aujourd'hui, nous testons le moule à chocolat SILIKOMART. Il s'agit d'un moule en silicone pour réaliser des chocolats fourrés (ou non, comme il vous plaira). Monsieur a l'habitude de réaliser ses moulages avec des moules en polycarbonate alors nous allons voir ce qu'il pense de ce petit moule sans prétention. 😊





Les + produits



Démoulage très facile
Léger
Bon rapport qualité/prix
Petit moule sympa qui remplit son rôle

Les - produits



Pas facile de le tenir en main pour le garnir.
Pas facile de racler les contours des chocolats.
(il faudrait peut-être un cadre rigide amovible pour corriger cela)

07-04-2019

PRIX 7€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur zodiosphere.fr