

Identification

Désignation	Cercle à tarte haut bord roulé
Référence	834920
Code barres	3075308349202
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323930000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique
-------	---------------------------

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)	8 x 8 x 2,7 (L x l x H)	
Poids produit nu (kg)	0.033 Kg	
Matériaux	Inox	
Accessoires	Non	
Pièces détachées	Non	
Mode d'emploi	Non	
Garantie	2 ans	
Brevet		
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	
Dimensions (cm)	x x (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	6
Poids (kg)	

Logistique

Inner

Master

Quantités	pcs	pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

CERCLE À TARTE HAUT : Il permet d'encercler vos préparations sucrées et salées tout en épousant parfaitement les contours de votre pâte. Simple d'utilisation et fonctionnel, il supporte une température maximale de 300°C. Dimensions : 8 x 8 x 2,7 cm.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Le cercle à tarte haut est fabriqué en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la pâtisserie professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

EFFICACE ET PRATIQUE : Le cercle à tarte haut est essentiellement destiné à la réalisation de tartes à bords droits et lisses. Après cuisson, il suffit de soulever le cercle pour un démoulage impeccable.

FABRICATION FRANÇAISE : Labelisée entreprise du patrimoine vivant la marque Gobel fabrique en France son cercle à tarte haut grâce à son savoir-faire unique.

LA MARQUE DES PÂTISSIERS : Depuis 1887, Gobel fabrique en France des ustensiles de pâtisserie robustes et de qualité, au service de tous les professionnels et passionnés exigeants.