

Identification

Désignation	Cercle à mousse H45
Référence	865080
Code barres	3075308650803
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323930000

Marché Cible

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

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)	24 x 24 x 4,6 (L x l x H)	
Poids produit nu (kg)	0.268 Kg	
Matériaux	Inox	
Accessoires		
Pièces détachées		
Mode d'emploi		
Garantie	2 ans	
Brevet		
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Nu
Dimensions (cm)	24 x 24 x 4.6 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (kg)	0.3

Logistique

Inner

Master

Quantités	pcs	20 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

DES DESSERTS PARFAITEMENT REUSSIS : Le cercle à mousse en inox de la marque GOBEL vous permet de réaliser de délicieux tartares, mousses, et tartes à bords lisses. Simple d'utilisation et fonctionnel, il supporte une température maximale de 300° C.
Dimensions : 24 x 24 x 4,5 cm

MATÉRIAU DE QUALITÉ :

Il est fabriqué en inox un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

EFFICACE ET PRATIQUE : Il sert à la confection de mousses de fruits, panna cotta, cheesecakes, entremets, tartares, gratins et autres mets. Après cuisson, il assure un démoulage rapide de vos préparations, ce qui le rend plus facile d'utilisation qu'un moule.

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

LA MARQUE DES PÂTISSIERS : Depuis 1887, la marque française Gobel met à disposition des cuisiniers les plus exigeants des moules à pâtisserie et des ustensiles de qualité professionnelle pour réussir toutes sortes de préparations.