

**Cercle à entremet** à bord droit inox pour **dresser vos assiettes**, mouler et cuire vos préparations culinaires.

**Gobel**



Ce **cercle à entremet** solide et indéformable est fabriqué en inox.

Il s'utilise pour réaliser des desserts et entremets froids (mousses, meringues glacées...) ou chauds (sablés, tartes tatin...). Avec un **cercle à pâtisserie**, le démoulage est facile et la répartition de la chaleur homogène durant la cuisson.

Pratique, il s'utilise directement sur une plaque ou un tapis de cuisson. La préparation épouse parfaitement la forme du cercle, pour un résultat impeccable aux contours nets.

Dimensions : 18 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	6 cm	Diamètre	18
Matière	Inox 18/10		

#### Produit de la même gamme

Produit de la même gamme	
0300000930	Cercle vacherin inox 18x6cm
0300000928	Cercle a vacherin inox ø14x6cm
0300000929	Cercle a vacherin inox ø16x6cm
0300001930	Cercle a vacherin inox ø5x6cm
0300001931	Cercle a vacherin inox ø6x6cm
0300001932	Cercle a vacherin inox ø7x6cm
0300001933	Cercle a vacherin inox ø8x6cm
0300001934	Cercle a vacherin inox ø10x6cm
0300000927	Cercle a vacherin inox ø12x6cm