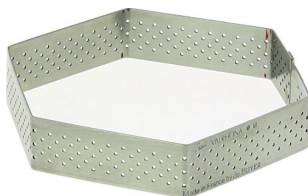


Cercle conçu avec l'école du Grand Chocolat Valrhona pour des cuissons parfaites de vos pâtes sablées, feuilletées ou brisées. Le plus ? Le cercle est constellée de trous pour une cuisson uniforme des bords de la tarte.

De Buyer



Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	2 cm	Contenance	0,15
Diamètre	10	Forme	Hexagone

Produit de la même gamme	
0309117074	Cercle hexagone perfore inox 10x2cm
0309117078	Cercle hexagone perfore inox 20x2cm
0309117446	Cercle hexagone perfore inox 24x2cm
0309117450	Cercle hexagone perfore inox 28x2cm