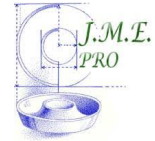


**Cercle à vacherin** à bord droit inox pour **dresser vos assiettes**, mouler et cuire vos préparations culinaires.



**JME Pro**



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

Dimensions : 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur.

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.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	6 cm
Matière	Inox 18/10

Diamètre	22,0
----------	------

Référence : 0300001435

Produit de la même gamme	
0300001450	Cercle vacherin inox ø18x6cm
0300001451	Cercle vacherin inox ø20x6cm
0300001452	Cercle vacherin inox ø24x6cm
0300001453	Cercle vacherin inox ø26x6cm
0300001454	Cercle vacherin inox ø28x6cm
0300001455	Cercle vacherin inox ø30x6cm
0300000932	Cercle a vacherin inox 22x6cm
0300001435	Cercle vacherin inox ø22x6cm