

**Moule à gâteau** de forme traditionnelle de Kougelhopf, idéal pour la cuisson des pâtes levées.

**Siegfried**

- Convient pour 750 g de farine.
- Fond gris ciel décor de poule "cocotte" avec frise bretzel.



Pour réussir son Kougelhopf, symbole de la gastronomie alsacienne, il faut avant tout choisir le bon moule.

Ce **moule à Kougelhopf** fabriqué et décoré à la main à Soufflenheim en Alsace, sera un véritable atout pour réussir votre recette !

Ce produit passe au four, au micro-ondes et au lave-vaisselle.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Diamètre	24 cm	Couleur	Gris clair
Matière	Terre cuite		

Produit de la même gamme	
0300001771	Kougelhopf alsacien gres decor bleu-marguerite ø 22cm
0300001772	Kougelhopf alsacien gres decor rouge-coeur ø 22cm
0309428615	Moule kougelhopf gres decor gris cocotte ø 24cm
0309428549	Moule kougelhopf gres decor bleu 4 points ø 24cm
0309428618	Moule kougelhopf gres decor taupe mannele ø 24cm
0309428621	Moule kougelhopf gres decor rouge coeur ø 26cm