

Cercle à tarte rond à bord roulé inox de Ø 30 cm et hauteur 2,7 cm.

Gobel



Un cercle à tarte parfait pour un résultat impeccable.

Cercle à tarte plébiscité par les chefs pâtissiers et traiteurs pour le dressage à l'assiette, le moulage et la cuisson des préparations.

Indispensable pour réaliser des fonds de tarte ou de tartelettes à garnir de préparations salées ou sucrées.

Fabrication française se caractérisant par des bords roulés et une finition parfaite et soignée pour une grande robustesse.

Pratique, le **cercle à tarte** s'utilise directement sur une plaque ou un tapis de cuisson.

La pâte épouse parfaitement la forme du cercle, pour un résultat impeccable aux contours nets.

Produit de la même gamme	
0300001919	Cercle a tarte inox ø7x2
0300001900	Cercle a tarte inox ø7x2cm
0300001896	Cercle a tarte inox ø8x2
0300001912	Cercle a tarte inox ø8x2cm
0300001920	Cercle a tarte inox ø9x2
0300001917	Cercle a tarte inox ø9x2cm
0300000925	Cercle a tarte inox ø 22x2.7cm
0300000926	Cercle a tarte inox 28x2.7cm
0309079953	Cercle a tarte inox 20x2.7cm
0309079956	Cercle a tarte inox 24x2.7cm
0309079959	Cercle a tarte inox 26x2.7cm
0309425484	Cercle a tarte inox ø 30cm h2
0309425482	Cercle a tarte inox ø 18cm h2
0309425478	Cercle a tarte inox ø 12cm h2
0309425480	Cercle a tarte inox ø 16cm h2