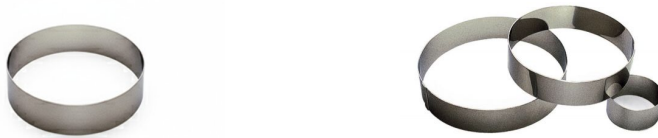




0101040041

Cercle à mousse ø 18 x 4,5 cm

Cercle à mousse inox, pour des présentations soignées.



Ce **cercle à mousse** 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.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	4.5 cm	Diamètre	18,0 cm
Température maxi	300	Matière	Inox

Référence : 0101040041

Produit de la même gamme

0100184001	Cercle a mousse inox ø 22cm h4
0100184002	Cercle a mousse inox ø 24cm h4
0101040041	Cercle a mousse inox ø 18cm h4
0101040042	Cercle a mousse inox ø 20cm h4
01RM003979	Cercle a mousse inox ø 6
01RM003980	Cercle a mousse inox ø 5
01RM005456	Cercle a mousse inox ø8x4cm
01RM005458	Cercle a mousse inox ø6x4
01RM005461	Cercle a mousse inox ø12x4
01RM005462	Cercle a mousse inox ø16x4
01RM005455	Cercle a mousse inox ø5x4cm
01RM005457	Cercle a mousse inox ø5x4
01RM005459	Cercle a mousse inox ø7x4
01RM005460	Cercle a mousse inox ø10x4
0100510308	Cercle a mousse inox ø 8x4
0100510707	Cercle a mousse inox ø 7