

FICHE TECHNIQUE

COMPTOIR DE BRETAGNE

ZAC Rive Ouest
17 Boulevard du Trieux
35740 PACE

Tel : 02 99 85 21 00

Fax : 02 99 85 21 13

E-mail : info@comptoir-de-bretagne.com

CERCLE A TARTE INOX 18/10 - Ø.100 X H.20 MM

Rèf. 092136



CARACTÉRISTIQUES :

Diamètres : 10 cm

Hauteur : 2 cm

Poids : 0,040 kg

Conditionnement : à l'unité

Cercle rond destiné essentiellement à la réalisation de tartes et quiches. Les bords supérieurs et inférieurs sont roulés pour une manipulation plus facile.

Cercle en acier inoxydable haut de gamme et de qualité ressort. Démoulage facile.

Utilisation : placer le cercle directement sur le support de cuisson, le chemiser et confectionner la tarte. Une fois la cuisson terminée, le démoulage se fait facilement en retirant délicatement le cercle par le dessus. Surface intérieure des cercles lisse pour des pâtisseries sans défaut.

Marquage permanent : taille gravée sur le cercle pour un repérage facile.

Passé au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.

Entretien : lave-vaisselle.

FABRICANT :