Fiche technique

Tourtière ronde cannelée - antiadhérente - fond mobile - Ø280/270 mm h25 mm
(Expédition palettes par 8)

Identification

Désignation	**Tourtière ronde cannelée**
Référence	226440
Code barres	3075302264402
Couleur(s)	Marron
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323990000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique

Descriptif technique

Dimensions produit nu (**cm**)	28 x 28 x 2.7 (L x l x H)
Poids produit nu **(kg)**	0.35 Kg
Matériaux	Antiadhérent
Accessoires	
Pièces détachées	
Mode d'emploi	
Garantie	2 ans
Brevet	
Autre	
Produit Elec. Puissance (**W**)	
Produit Elec. Nb Piles Fournies	
Produit Elec. Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	Gaine plastique
Dimensions (**cm**)	28 x 28 x 3.7 (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	3
Poids (**kg**)	1.1

Logistique	**Inner**	**Master**
Quantités	pcs	36 pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (**cm**)		
Poids palette (**Kg**)		

Description

TOURTIÈRE RONDE CANNELÉE : Elle est idéale pour la cuisson de tartes, tourtes ou encore quiches maison.Simple d'utilisation et fonctionnelle, elle supporte une température maximale de 250°C.
Dimensions : 28 x 28 x 2,8 cm.

MATÉRIAUX DE QUALITÉ : Notre moule est fabriqué en acier revêtu d'un antiadhérent bicouche renforcé en céramique. D'une épaisseur de 0,5 mm, il est robuste et durable.

DÉMOULAGE FACILE : Inutile d'ajouter de la matière grasse au fond de votre moule avant cuisson. Grâce au revêtement antiadhérent et au fond mobile de votre moule, vos préparations se démouleront sans difficulté pour un résultat impeccable.

FABRICATION FRANÇAISE : Labelisée entreprise du patrimoine vivant la marque Gobel fabrique en France sa tourtière ronde cannelée grâce à son savoir-faire unique.

LA MARQUE DES PÂTISSIERS : Depuis 1887, la marque française Gobel met à disposition des cuisiniers les plus exigeants des moules à pâtisserie et des ustensiles de qualité professionnelle pour réussir toutes sortes de préparations.