

Identification

Désignation	Cercle à vacherin
Référence	864960
Code barres	3075308649609
Couleur(s)	Inox
Lieu de fabrication	FRANCE
Marque	GOBEL
Code fiscal	7323930000

Marché Cible

Cible	Professionnel, Domestique
-------	---------------------------

Descriptif technique

Dimensions produit nu (cm)		24 x 24 x 6 (L x l x H)
Poids produit nu (kg)		0.351 Kg
Matériaux		Inox
Accessoires		
Pièces détachées		
Mode d'emploi		
Garantie		2 ans
Brevet		
Autre		
Produit Elec.	Puissance (W)	
	Nb Piles Fournies	
	Type Piles	

Conditionnement produit

Type d'emballage	
Dimensions (cm)	x x (L x l x H)
Contenu (Nb unités)	1
Poids (kg)	

Logistique

Inner

Master

Quantités	pcs	pcs
Code Barres		
Palette (cm)	x	
Nb unités / palette	pcs	
Nb couches / palette		
Nb carton / couche		
Hauteur palette (cm)		
Poids palette (Kg)		



Description

DES DESSERTS PARFAITEMENT RÉUSSIS : Le cercle à vacherin en inox de la marque GOBEL vous permet de réaliser de délicieux entremets. Simple d'utilisation et fonctionnel, il supporte une température maximale de 300°C. Dimensions : 24 x 24 x 6 cm.

MATÉRIAU DE QUALITÉ : Il est fabriqué en inox un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.

PRATIQUE : Après cuisson, il vous suffit d'enlever le cercle par le haut pour obtenir un résultat net et impeccable.

FABRICATION FRANÇAISE : Labelisée entreprise du patrimoine vivant la marque Gobel fabrique en France son cercle à vacherin grâce à son savoir-faire unique

LA MARQUE DES PÂTISSIERS : Depuis 1887, Gobel fabrique en France des ustensiles de pâtisserie robustes et de qualité, au service de tous les professionnels et passionnés exigeants.