



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Cercle à mousse inox**

Codes Bobet :

20049 : Diam. 140 mm

20050 : Diam. 180 mm

8519 : Diam. 220 mm

6458 : Diam. 260 mm

Unité de vente : **Unité**

Photos non contractuelles



CARACTERISTIQUES

- Cercle à pâtisserie rond, également appelé cercle à mousse ou à entremet
- Les cercles à pâtisserie de hauteur 45 mm sont parfaits pour les entremets à base de mousse, ayant une base de biscuit Joconde
- L'épaisseur du cercle est adaptée : le cercle en acier inoxydable conserve sa forme au fur et à mesure des utilisations, mais n'est pas trop épais pour une bonne convection thermique
- Existe en différents diamètres
- Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur. Passe au four.
- Passe au lave-vaisselle
- Ne pas utiliser avec des préparations liquides

Hauteur (mm)	Epaisseur (mm)	Diamètre (mm)	Poids (Kg)	Code Bobet
45	0.8	140	0.12	20049
45	1	180	0.2	20050
45	1	220	0.24	8519
45	1,5	260	0.29	6458



CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Cercle à mousse inox

Codes BOBET : 8519, 6458, 20049, 20050

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



MATIERES PREMIERES

- Inox 100% recyclable

FABRICATION



- Fournisseur français
- Fabrication française



FIN DE VIE

- Ce produit est recyclable