

Cercles en bois

Matière naturelle, idéal pour les tartes salées ou sucrées



Action :

A l'achat de 2 cartons **-6%**

A l'achat de 3 cartons **-10%**

(possibilité de panacher)
(valable du 01/04/2015 au 30/06/2015)

Cook 'in Ring

FRANÇAIS

Une gamme de cercles en bois
Le bois, matière noble et naturelle
idéale pour tartes salées et sucrées

Coût de transport réduit.

Packaging peu encombrant et optimisé.

Mise en place très simple et rapide.

Du four à la table en passant par la vitrine .

Présentation naturelle et impeccable.

Gamme complète page suivante

Cook 'in Ring

ENGLISH

Wooden rings range
Wood is noble and natural
Ideal for sweet or salt tarts

Reduced Transport.

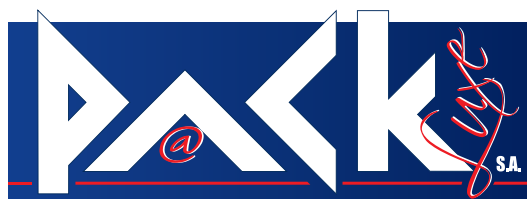
Optimized and space saving packaging.

Easy and quick setting up.

From the oven to the dressing table via the shop window.

Perfect and natural looking .

See all models on following page



Packaging • Wiping
Hygiene • Coffee service



Gamme

Diamètre x Hauteur

160 mm x 35 mm
200 mm x 35 mm
240 mm x 35 mm
280 mm x 35 mm

160 mm x 25 mm
200 mm x 25 mm
240 mm x 25 mm
280 mm x 25 mm

FRANÇAIS

Range

Diameter x Height

6 inches x 1 inch
7 inches x 1 inch
9 inches x 1 inch
11 inches x 1 inch

6 inches x 0.6 inch
7 inches x 0.6 inch
9 inches x 0.6 inch
11 inches x 0.6 inch

ENGLISH

Attention le cercle a un sens :

Fibres du bois verticales à l'intérieur du cercle
A défaut, risque de briser le cercle.

Former le cercle par l'extérieur. Attraper les deux extrémités et les rassembler en insérant les deux parties incisées l'une dans l'autre. Lorsque le cercle est formé, les extrémités sont à l'intérieur du cercle.

Beurrer généreusement le moule. Ne pas utiliser de matière grasse en spray.

Puis foncez la pâte directement sur le bord comme s'il s'agissait d'un cercle inox.

Et voilà !

Vous êtes prêt à réaliser une tarte de qualité dans un support pratique, léger, noble, naturel et esthétique.

Caution The cercle has a sense :

Wooden vertical fibers are inside,
otherwise one can break the circle

How to adjust the circle : maintain both ends together inserting the carved edges one into the other. When the circle is made, ends are hidden inside the circle.

Largely grease the mould, do not use a spray.

Then shape the tart inside, direct on the edge as it was a stainless steel circle.

Here you are !

Ready to make a premium tart in a easy-to-go mould,
light, noble, natural and attractive.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS

