

## LE CADRE A OPERA REGLABLE GOBEL LA PATISSERIE TOUTE EN PRECISION

*Récompensé par le Prix Spécial du Jury au Grand  
prix Table et Cadeau 2016 !*

Un indispensable en pâtisserie pour un gâteau parfait aux dimensions personnalisées.

Réaliser comme chez le pâtissier des gâteaux à opéra, bavarois, fraisières, mousses, génoises, biscuits, ... de diverses tailles est un jeu d'enfant grâce au cadre à opéra réglable Gobel.

De forme carrée ou rectangulaire, il est pratique grâce à :

- ses crans de 2 cm en 2 cm pour bloquer à la taille désirée,
- ses graduations pour une lecture aisée des dimensions.

Les fins gourmets pourront réaliser des gâteaux de 16 x 16 cm à 28 x 28 cm ainsi que tous les autres formats intermédiaires. Il permet également de réaliser des tartes sucrées ou salées.

Fabriqué en France par l'entreprise du patrimoine vivant Gobel, ce cadre à opéra réglable est tout inox, de qualité professionnelle et facile d'entretien.

Il est recommandé d'associer le cadre à une plaque pâtissière pour une utilisation aisée.

### *Matière Inox*

*Crans de 2 en 2 cm pour bloquer à la dimension désirée*

*Gradué. Réglage de 16 x 16 cm à 28 x 28 cm et tous les carrés et rectangles intermédiaires*

**Environ 28 € TTC**

### *Informations lecteurs :*

*Produits en vente dans les magasins spécialisés dans l'équipement de la cuisine.*

*Tél: 01 34 11 38 38 - [www.gobel.fr](http://www.gobel.fr)*

*Visuels numériques sur simple demande*



### **GOBEL : 125 ans au service des plus grands pâtisseries**

Depuis plus de 125 ans, GOBEL fabrique des moules à pâtisserie 100% français. Réputés pour leur capacité à conférer du croustillant aux pâtes et à sublimer le résultat final des préparations, les produits GOBEL sont plébiscités tant par les professionnels que les particuliers. Son expérience unique et son savoir-faire traditionnel dans la fabrication des moules permet à la société de proposer à ses clients une large variété de produits : moules en fer blanc, en aluminium, anti adhérents avec revêtement bi-couche, articles en inox ou accessoires de pâtisserie, à chaque fois, la même passion de l'excellence, gage de qualité et de durée.

**Contact Presse : CAB Communication**

Clothilde Tupin – Agnès Amoretti

01 41 41 60 65 – 06 07 16 73 78 - [clothilde@cabcommunication.fr](mailto:clothilde@cabcommunication.fr)