

LES INDISPENSABLES

I 2026



FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace  le fait main



Moules à pâtisserie
Fabriqués en France



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
Français





LES MOULES ANTIADHÉRENTS



DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent *bi-couche*, garanti sans PFAS, *qualité professionnelle*

TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR

- Cuisson impeccable et uniforme
- Bonne conduction par son matériau d'acier revêtu d'antiadhérent

RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- Température de chauffe allant jusqu'à 250°C
- Grande épaisseur d'acier de 0,5 mm : meilleur compromis entre la robustesse et les qualités de cuisson



LE CONSEIL DU CHEF

Pour conserver un antiadhérent de qualité, évitez les rayures en privilégiant une découpe de la préparation en dehors du moule.

ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
- Privilégier le lavage à la main
- Laver à l'eau savonneuse

LES PLAQUES À GÂTEAUX



PLAQUE 20 MADELEINETTES
395 X 125 X 13 MM
Réf. 264510 - Coli. 3



PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES
395 X 200 MM
Réf. 264810 - Coli. 3



PLAQUE 12 MADELEINES
395 X 200 X 17 MM
Réf. 264710 - Coli. 3



PLAQUE 12 MUFFINS
20 CM
Réf. 296513 - Coli. 3



PLAQUE 8 ÉCLAIRS
315 X 228 MM
Réf. 298510 - Coli. 3



PLAQUE 6 FINANCIERS
380 X 180 MM
Réf. 220710 - Coli. 3



PLAQUE À MINI-FINANCIERS
OU BISCUITS ROSES DE REIMS
290 X 198 MM
Réf. 267030 - Coli. 3



PLAQUE 12 BARQUETTES
320 X 235 MM
Réf. 298410 - Coli. 3



EMPREINTE À FONCER
HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC
Réf. 319110 - Coli. 1



PLAQUE 12 MINI TARTELETTES
320 X 245 X 10 MM
EMPREINTES Ø 55 MM
Réf. 228310 - Coli. 3

LES PLAQUES & MOULES À PAINS / PIZZAS



PLAQUE 2 BAGUETTES PERFORÉE
380 X 160 MM
Réf. 258321 - Coli. 3



PLAQUE À 4 BAGUETTES
380 X 320 MM
Réf. 258330 - Coli. 1



BOÎTE DE 4 MOULES À PAINS BURGER
Ø 120 MM
Réf. 282580 - Coli. 1



MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE
395 X 100 MM - H90 MM
Réf. 219010 - Coli. 1



PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø 300 / 290 MM	227120	3
Ø 340 / 330MM	227130	3



MOULE À PAIN PERFORÉ
250 X 80 MM - H80 MM
Réf. 223690 - Coli. 3



MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE
245 X 84 MM - H76 MM
Réf. 219310 - Coli. 1

LES MOULES À CAKES & PÂTÉS



KIT PÂTE EN CROÛTE
300 X 80 X 80 MM
Réf. GL371 - Coli. 1



MOULE À PÂTE LONG UNI - À CHARNIÈRE - FOND DÉMONTABLE

Dimensions	Réf.	Coli.
300 X 80 X 80 MM	219710	1
350 X 80 X 80 MM	219720	1
400 X 80 X 80 MM	219730	1



MOULE À PÂTE LONG UNI (MINI)
À CHARNIÈRE - FOND DÉMONTABLE
300 X 40 X 60 MM
Réf. 219410 - Coli. 1



MOULE À PÂTE OU CAKE OUVRANT

Dimensions	Réf.	Coli.
220 X 80 MM	220010	1
250 X 90MM	220020	1
285 X 90MM	220030	1



CAKE EMBOUTI
230 X 65 MM - H75 MM
Réf. 223320 - Coli. 3



CAKE EMBOUTI
250 X 75 MM - H75 MM
Réf. 223330 - Coli. 3



BOÎTE DE 6 CAKES INDIVIDUELS
13 X 7 X 8 CM
Réf. 726630 - Coli. 6



CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

Dimensions	Réf.	Coli.
185 X 65 MM - H70 MM	223630	3
215 X 65 MM - H70 MM	223640	3
242 X 77 MM - H80 MM	223650	3
272 X 77 MM - H80 MM	223660	3



BRIOCHE GROSSES CÔTES - FOND PLAT

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/97 MM - H72 MM	223040	3
Ø240/100 MM - H100 M	223060	3



BOÎTE DE 6 BRIOCHETTES
Réf. 271641 - Coli. 1

LES MOULES À TARTES & TARTELETTES



TOURTIÈRE RONDE - CANNELÉE - FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/185 MM - H25 MM	226320	3
Ø220/200 MM - H25 MM	226322	3
Ø240/230 MM - H25 MM	226330	3
Ø260/240 MM - H25 MM	226332	3
Ø280/270 MM - H25 MM	226340	3
Ø300/280 MM - H25 MM	226342	3
Ø320/310 MM - H25 MM	226350	3



TOURTIÈRE RONDE - CANNELÉE - FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/185 MM - H25 MM	226420	3
Ø220/200 MM - H25 MM	226422	3
Ø240/230 MM - H25 MM	226430	3
Ø260/240 MM - H25 MM	226432	3
Ø280/270 MM - H25 MM	226440	3
Ø300/280 MM - H25 MM	226442	3
Ø320/310 MM - H25 MM	226450	3



TOURTIÈRE RONDE - CANNELÉE HAUTE - FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/185 MM - H35 MM	226620	3
Ø220/200 MM - H35 MM	226622	3
Ø240/225 MM - H35 MM	226630	3
Ø260/240 MM - H35 MM	226632	3
Ø280/265 MM - H35 MM	226640	3
Ø300/280 MM - H35 MM	226642	3
Ø320/305 MM - H35 MM	226650	3



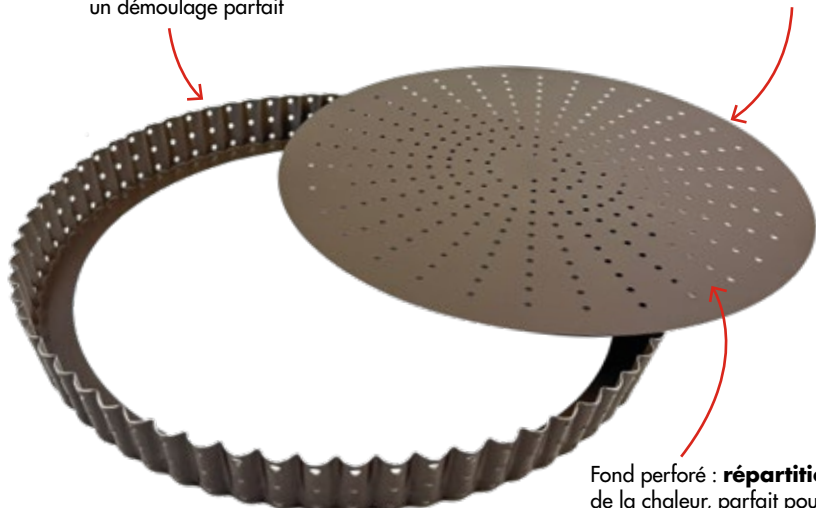
TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200 MM - H25 MM	226321	3
Ø220 MM - H25 MM	226325	3
Ø240 MM - H25 MM	226331	3
Ø260 MM - H25 MM	226335	3
Ø280 MM - H25 MM	226341	3
Ø300 MM - H25 MM	226345	3
Ø320 MM - H25 MM	226351	3



Antiadhérent bicouche
de qualité professionnelle permettant
un démoulage parfait

Fond mobile :
démoulage facile



Fond perforé : **répartition homogène**
de la chaleur, parfait pour les préparations
épaisses

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE - FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200 MM - H28 MM	226421	3
Ø220 MM - H28 MM	226425	3
Ø240 MM - H28 MM	226431	3
Ø260 MM - H28 MM	226435	3
Ø280 MM - H28 MM	226441	3
Ø300 MM - H28 MM	226445	3
Ø320 MM - H28 MM	226451	3

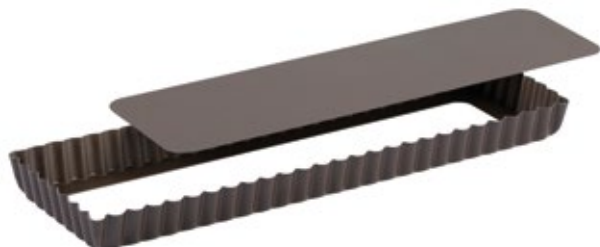


TARTELETTE RONDE CANNELÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø100/85 MM - H18 MM	293570	12
Ø120/110 MM - H20 MM	293580	12



**BOÎTE DE 6 TARTELETTES
RONDES CANNELÉES
Ø100 MM**
Réf. 270171 - Coli. 1



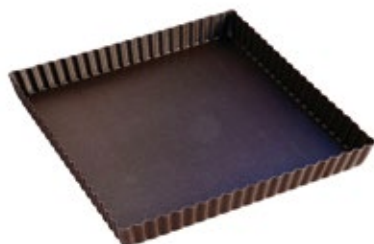
**TARTE MAISON CANNELÉE
FOND FIXE**
340X100MM - H25MM
Réf. 225410 - Coli. 3



**TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE
FOND MOBILE PERFORÉ**
340X100MM - H25MM
Réf. 225412 - Coli. 3



**TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE
FOND MOBILE**
275X195MM - H25MM
Réf. 225810 - Coli. 3



**TARTE CARRÉE CANNELÉE
FOND FIXE**
220X220 MM - H25MM
Réf. 226710 - Coli. 3



**TARTE CARRÉE CANNELÉE
FOND FIXE**
220X220 MM - H25MM
Réf. 226810 - Coli. 3



LES MOULES À MANQUÉ, SAVARINS, CHARLOTTES & GÂTEAUX INDIVIDUELS

MANQUÉ ROND UNI BORDÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø100/90 MM - H30 MM	223701	12
Ø120/105 MM - H34 MM	223702	3
Ø140/117 MM - H35 MM	223705	3
Ø160/136 MM - H40 MM	223710	3
Ø180/153 MM - H45 MM	223720	3
Ø200/175 MM - H45 MM	223730	3
Ø220/195 MM - H50 MM	223740	3
Ø240/210 MM - H50 MM	223750	3
Ø260/235 MM - H50 MM	223760	3
Ø280/250 MM - H50 MM	223770	3
Ø300/275 MM - H55 MM	223780	3
Ø320/295 MM - H55 MM	223790	3



MANQUÉ DÉMONTABLE - 1 FOND

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø220 MM - H70 MM	221640	3
Ø240 MM - H70 MM	221650	1
Ø260 MM - H70 MM	221660	1
Ø280 MM - H70 MM	221670	1
Ø300 MM - H70 MM	221680	3



MANQUÉ DÉMONTABLE - 2 FONDS

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø240 MM - H70 MM	221750	1
Ø280 MM - H70 MM	221770	1



NEW



MOULE À CHARNIÈRE BORDS HAUTS
ANTIADHÉRENT SANS PFAS
Ø 20 X 8,5 CM
Réf. 221520 - Coli. 3



NEW



MOULE À CHARNIÈRE CARRÉ
ANTIADHÉRENT SANS PFAS
24 X 24 X 7 CM
Réf. 221830 - Coli. 3



NEW



MOULE À CHARNIÈRE CAKE/PÂTE
ANTIADHÉRENT SANS PFAS
30 X 11 X 7 CM
Réf. 221940 - Coli. 3



SAVARIN DÉBOUCHÉ
Ø240 MM - H50 MM
Réf. 224050 - Coli. 3



Dimensions	Réf.	Coli.
Ø240 MM - H58 MM	254050	3
Ø260 MM - H62 MM	254060	3



BOÎTE DE 6 SAVARINS
INDIVIDUELS BOUCHÉ
Réf. 272710 - Coli. 3



CHARLOTTE
Ø180/150 MM - H100 MM
Réf. 212620 - Coli. 3



MOULE À TOURTEAU FROMAGER
Ø140/70 MM - H40 MM
Réf. 251210 - Coli. 3



BOÎTE DE 6 CANELÉS BORDELAIS
55 X 50 MM
Réf. 729540 - Coli. 6

RECETTE ET HISTOIRE DE LA SPÉCIALITÉ AU DOS DES PACKS.



KIT BARQUETTES
Réf. GL367 - Coli. 1



KIT ÉCLAIRS
Réf. GL361 - Coli. 1



KIT MADELEINES
Réf. GL366 - Coli. 1



PACK RECETTE BABA AU RHUM
250 X 290 X 50 MM
Réf. 224050-PK - Coli. 6



PACK RECETTE TARTE TATIN
275 X 300 X 55 MM
Réf. 223760-PK - Coli. 6



PACK RECETTE QUICHE
280 X 305 X 30 MM
Réf. 226120-PK - Coli. 6



KIT 1001 TARTES
MOULE À TARTE,
6 TARTELETTES,
1 PÈLE-POMMES
Réf. GL20P011 - Coli. 1



**PACK RECETTE TARTE
AU CITRON**
280 X 300 X 30 MM
Réf. 226340-PK - Coli. 6

LES MOULES EN FER BLANC



CONDUCTIVITÉ THERMIQUE EXCEPTIONNELLE

- Excellente montée en température
- Cuisson rapide - réduction de la consommation d'énergie



CUISSON PARFAITEMENT SAIN

- Température de chauffe allant jusqu'à 250°C
- Pâte croustillante et dorée à l'extérieur, et moelleuse à l'intérieur



QUALITÉ PROFESSIONNELLE, DURABLE DANS LE TEMPS

- Grande épaisseur d'acier de 0,5mm et épaisseur d'étain exceptionnellement élevée (8,4g/m²)
- Matériau durable



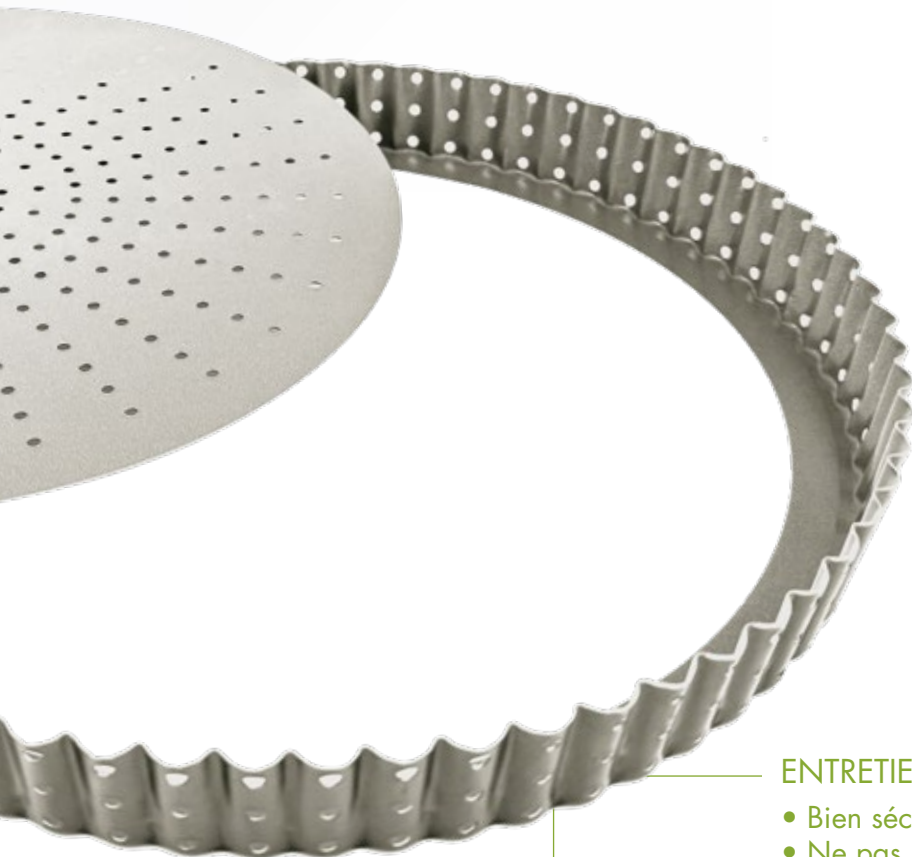
MATÉRIAU ÉCOLOGIQUE

- Entièrement recyclable
- Proportion de carbone inférieure à 0,08%



LE SAVOIR DU CHEF

Gobel perpétue l'artisanat traditionnel des ferblantiers initié au XVIII^e siècle. L'héritage de ce savoir-faire associé à une innovation continue, fait de Gobel un incontournable des ustensiles de pâtisserie.



ENTRETIEN

- Bien sécher après nettoyage
- Ne pas passer au lave-vaisselle
- Éviter les éponges abrasives



LES MOULES À TARTES & TARTELETTES



126332

TOURTIÈRES RONDE CANNELÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80 mm - h35 mm	865708	6
Ø100 mm - h35 mm	865710	6
Ø110 mm - h35 mm	865711	6
Ø140 mm - h35 mm	865714	6
Ø160 mm - h35 mm	865716	1
Ø180 mm - h35 mm	865718	1
Ø200 mm - h35 mm	865720	1
Ø220 mm - h35 mm	865722	1
Ø240 mm - h35 mm	865724	1
Ø260 mm - h35 mm	865726	1
Ø280 mm - h35 mm	865728	1
Ø300 mm - h35 mm	865730	1



126335

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200 mm - h28 mm	126321	3
Ø220 mm - h28 mm	126325	3
Ø240 mm - h28 mm	126331	3
Ø260 mm - h28 mm	126335	3
Ø280 mm - h28 mm	126341	3
Ø300 mm - h28 mm	126345	3
Ø320 mm - h28 mm	126351	3



126435

TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200 mm - h28 mm	126421	3
Ø220 mm - h28 mm	126425	3
Ø240 mm - h28 mm	126431	3
Ø260 mm - h28 mm	126435	3
Ø280 mm - h28 mm	126441	3
Ø300 mm - h28 mm	126445	3
Ø320 mm - h28 mm	126451	3



193570

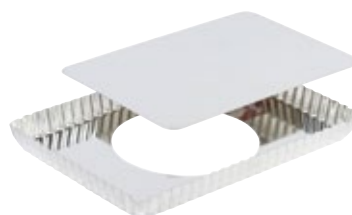
TARTELETTE RONDE CANNELÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80/70 mm - h12 mm	193550	12
Ø100/85 mm - h18 mm	193570	12
Ø120/110 mm - h20 mm	193580	12



TARTE MAISON CANNELÉE PERFORÉE FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø340 x 100 mm - h25 mm	125412	3



TARTE RECTANGULAIRE CANNELÉE FOND MOBILE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø275 x 195 mm - h25 mm	125810	3



TARTE MAISON CANNELÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø340 x 100 mm - h25 mm	125310	3



LES MOULES À MANQUÉ, SAVARINS, CHARLOTTES & GÂTEAUX INDIVIDUELS



MOULE À TOURTEAU FROMAGER

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø140/70 mm - h40 mm	151210	3



123750

MANQUÉ ROND UNI BORDÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø100/90 mm - h30 mm	123701	12
Ø120/105 mm - h34 mm	123702	12
Ø160/136 mm - h40 mm	123710	3
Ø180/153 mm - h45 mm	123720	3
Ø200/175 mm - h45 mm	123730	3
Ø220/195 mm - h50 mm	123740	3
Ø240/210 mm - h50 mm	123750	3
Ø260/235 mm - h50 mm	123760	3
Ø280/250 mm - h50 mm	123770	3
Ø300/275 mm - h55 mm	123780	3
Ø320/295 mm - h55 mm	123790	3



CHARLOTTE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø180/150 mm - h 100 mm	112620	12



SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø240 mm - h58 mm	154050	3



SAVARIN DÉBOUCHÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø240 mm - h50 mm	124050	3



LE CONSEIL DU CHEF

Pour un démoulage
impeccable,
bien chemiser le moule
à l'aide de beurre,
de farine ou d'un spray
de démoulage* !

**(voir page 23)*



BOÎTE DE 6 PASTÉS DE NATA

Dimensions	Réf.	Coli.
173 x 87 x 40 mm	196516	6



MANQUÉ ROSACE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/175 mm - h50 mm	122130	3



DIPLOMATE OU BAVAROIS

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø180/150 mm - h90 mm	124610	3



TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ DÉBOUCHÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø220 mm - h55 mm	124340	3



123010

BRIOCHE GROSSES CÔTES - FOND PLAT

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø140/73 mm - h48 mm	123010	3
Ø160/83 mm - h55 mm	123020	3
Ø180/91 mm - h56 mm	123030	3
Ø200/97 mm - h72 mm	123040	3
Ø220/99 mm - h87 mm	123050	3



MOULE À PAIN ROND

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø230/200 mm - h60 mm	135010	3



127120

PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø300/290 mm	127120	3
Ø340/330 mm	127130	3

LES MOULES À CAKES, PÂTÉS ET PAINS



CAKE EMBOUTI

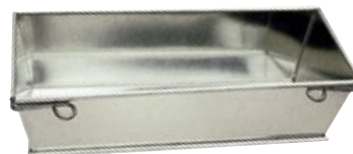
Dimensions	Réf.	Coli.
260 x 950 x 75 mm	123320	3



123640

CAKE Plié BORDÉ SUR FIL

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø215 x 65 mm - h70 mm	123640	3
Ø242 x 77 mm - h80 mm	123650	3
Ø272 x 77 mm - h80 mm	123660	3
Ø332 x 77 mm - h80 mm	123680	3



120010

MOULE À PÂTÉ OU CAKE OUVRANT

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø220 x 80 mm - h70 mm	120010	1
Ø250 x 90 mm - h75 mm	120020	1
Ø285 x 90 mm - h75 mm	120030	1



119710

PÂTÉ LONG UNI À CHARNIÈRE - FOND DÉMONTABLE

Dimensions	Réf.	Coli.
300 x 80 x 80 mm	119710	1
350 x 80 x 80 mm	119720	1
400 x 80 x 80 mm	119730	1



MOULE À PÂTÉ LONG UNI (MINI) À CHARNIÈRE FOND DÉMONTABLE

Dimensions	Réf.	Coli.
300 x 40 x 60 mm	119410	1



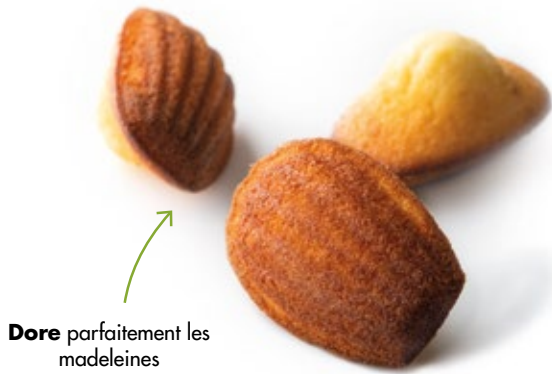
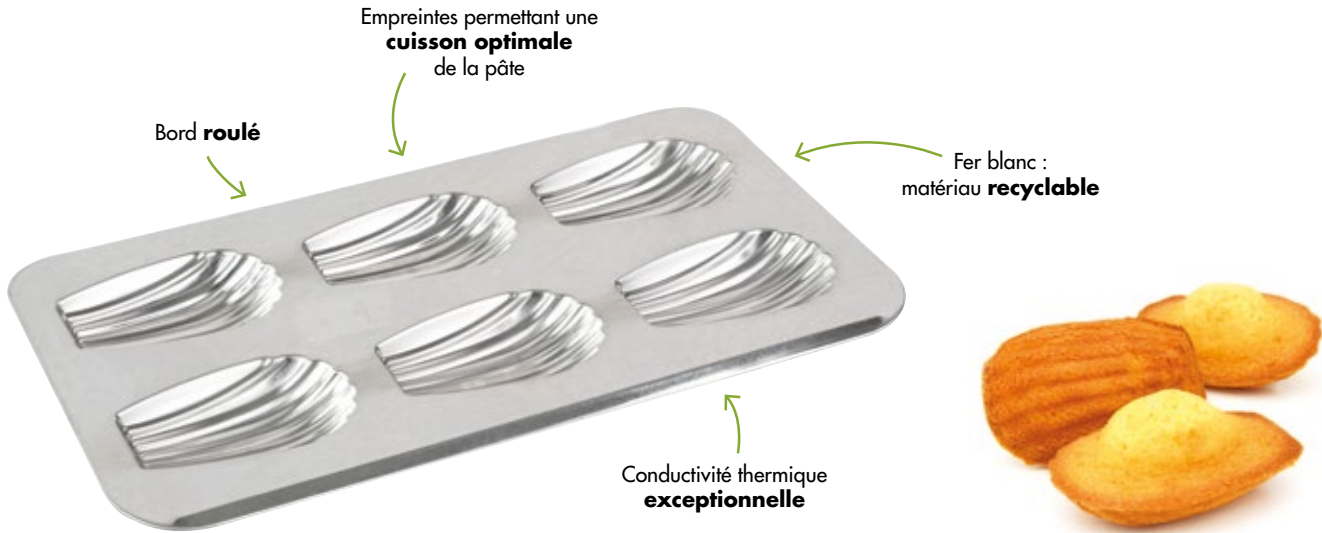
134000

MOULE À PAIN PERFORÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
250 x 80 mm - h80 mm	123690	3
140 x 80 mm - h70 mm	134000	3



LES PLAQUES À GÂTEAUX



PLAQUE 6 MADELEINES GOURMANDES

Dimensions	Réf.	Coli.
395 x 200 x 20 mm	164810	3



PLAQUE 12 MADELEINES

Dimensions	Réf.	Coli.
395 x 200 x 17 mm	164710	3



PLAQUE 20 MADELEINETTES

Dimensions	Réf.	Coli.
395 x 125 x 13 mm	164510	3



PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Dimensions	Réf.	Coli.
290 x 198 mm	167030	3



PLAQUE 6 FINANCIERS

Dimensions	Réf.	Coli.
380 x 180 x 17 mm	120710	3

LES MOULES INOX



MATÉRIAU DURABLE

- Grande **épaisseur** (jusqu'à 1 mm)
- **Résistant** aux objets tranchants et à la corrosion
- **Sain** et **écologique**, il ne s'altère pas et ne rejette aucune substance polluante
- Matériau **recyclable**



TRÈS BONNE DIFFUSION DE LA CHALEUR

- Cuisson impeccable et uniforme
- Possibilité de cuisson au bain-marie



RÉSISTE AUX TEMPÉRATURES ÉLEVÉES

- Température de chauffe allant jusqu'à 300°C
- Lavage au lave-vaisselle



LE CONSEIL DU CHEF

L'inox se distingue par sa robustesse, son hygiène et sa neutralité. Matériau durable et sûr, il est idéal pour une utilisation intensive.



ENTRETIEN

- Nettoyer avant la 1^{ère} utilisation
- Lavage au lave-vaisselle
- Résiste aux objets tranchants

LES CERCLES, CADRES & OBLONGS



CERCLE À TARTE INOX - BORDS ROULÉS
ÉPAISSEUR 4/10°

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80 MM - H20 MM	824920	6
Ø90 MM - H20 MM	824930	6
Ø100 MM - H20 MM	824940	6
Ø120 MM - H20 MM	824941	6
Ø140 MM - H20 MM	824942	1
Ø180 MM - H20 MM	824944	1
Ø200 MM - H20 MM	824950	1
Ø220 MM - H20 MM	824960	1
Ø240 MM - H20 MM	824970	1
Ø260 MM - H20 MM	824980	1

Tous les diamètres possibles
entre 16 et 28 cm

Gradué à l'intérieur
tous les 2 cm



Inox

CERCLE RÉGLABLE INOX

Se bloque à la **taille**
désirée à l'aide du
passant de fixation

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø160 À 280 MM - H 60 MM	896480	3



CERCLE À MOUSSE INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80 MM - H45 MM - 6/10°	865010	6
Ø90 MM - H45 MM - 6/10°	865011	6
Ø100 MM - H45 MM - 8/10°	865012	6
Ø120 MM - H45 MM - 8/10°	865020	6
Ø140 MM - H45 MM - 10/10°	865030	1
Ø160 MM - H45 MM - 10/10°	865040	1
Ø180 MM - H45 MM - 10/10°	865050	1
Ø200 MM - H45 MM - 10/10°	865060	1
Ø220 MM - H45 MM - 10/10° -	865070	1
Ø240 MM - H45 MM - 10/10°	865080	1



LES CERCLES OBLONGS

Dimensions	Réf.	Coli.
145 X 40 - H20 MM	823010	3
200 X 55 - H20 MM	823011	3
240 X 60 - H20 MM	823012	3
280 X 80 - H20 MM	823013	3



CADRE À OPÉRA EXTENSIBLE
RÉGLABLE INOX
280 X 160 X 45 MM
Réf. 896470 - Coli. 3



BOÎTE DE 4 CARRÉS ET POUSSOIR INOX
70 X 70 X 40 MM
Réf. 887980 - Coli. 1



CARRÉ INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
70 X 70 X 45 MM	864840	6
80 X 80 X 45 MM	863310	6
100 X 100 X 45 MM	863320	1
120 X 120 X 45 MM	863322	1
160 X 160 X 45 MM	863330	1
180 X 180 X 45 MM	863340	1
200 X 200 X 45 MM	863350	1
220 X 220 X 45 MM	863360	1
240 X 240 X 45 MM	863370	1
60 X 60 X 30 MM	869030	6

LES CERCLES PERFORÉS



Grâce à leurs **micro-perforations** stratégiquement placées, ces cercles assurent une distribution homogène de la chaleur, **garantissant** une **cuisson uniforme** et une **pâte croustillante**.

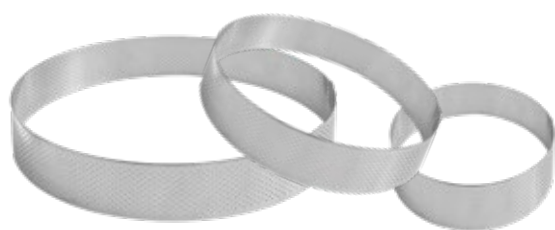
Les **micro-perforations** agissent comme des régulateurs naturels d'humidité, évitant toute accumulation d'eau dans la pâte, ce qui permet d'obtenir des bords de **tartes croustillants**, même avec des garnitures juteuses

Diamètres et dispositions des perforations étudiés pour une **excellente diffusion** de la **chaleur** et une **cuisson uniforme**

Démoulage facile : les micro-perforations permettent le retrait du cercle sans accrocher la pâte



Pas de perforation sur une bande de 3mm en haut et en bas des cercles pour une **meilleure tenue de la pâte à la cuisson** (pas d'affaissement)



CERCLES PERFORÉS - HAUTEUR 35MM
ÉPAISSEUR 10/10°

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80 MM - H35 MM	865708	6
Ø100 MM - H35 MM	865710	6
Ø110 MM - H35 MM	865711	6
Ø140 MM - H35 MM	865714	6
Ø160 MM - H35 MM	865716	1
Ø180 MM - H35 MM	865718	1
Ø200 MM - H35 MM	865720	1
Ø220 MM - H35 MM	865722	1
Ø240 MM - H35 MM	865724	1
Ø260 MM - H35 MM	865726	1
Ø280 MM - H35 MM	865728	1
Ø300 MM - H35 MM	865730	1



CERCLES PERFORÉS - HAUTEUR 20MM
ÉPAISSEUR 10/10°

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø80 MM - H20 MM	862108	6
Ø100 MM - H20 MM	862110	6
Ø110 MM - H20 MM	862111	6
Ø140 MM - H20 MM	862114	6
Ø160 MM - H20 MM	862116	1
Ø180 MM - H20 MM	862118	1
Ø200 MM - H20 MM	862120	1
Ø220 MM - H20 MM	862122	1
Ø240 MM - H20 MM	862124	1
Ø260 MM - H20 MM	862126	1
Ø280 MM - H20 MM	862128	1
Ø300 MM - H20 MM	862130	1

LES NONNETTES, FORMES & DÉCOUPOIRS



BOÎTE DE 4 RECTANGLES
ET POUSSOIR INOX
Réf. 881780 - Coli. 1



NONNETTE RECTANGLE - INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
120 X 60 X 45 MM	864330	1
160 X 80 X 45 MM	864350	1
200 X 100 X 45 MM	864370	1
240 X 120 X 45 MM	864390	1



BOÎTE 8 DÉCOUPOIRS RONDS
CANNELÉS - BORDS ROULÉS
Ø30 À 100 MM - H36 MM
Réf. 880001 - Coli. 1



BOÎTE 8 DÉCOUPOIRS RONDS UNIS
BORDS ROULÉS
Ø30 À 110 MM - H40 MM
Réf. 880101 - Coli. 1



BOÎTE DE 4 NONNETTES DE NOËL
Réf. 877310 - Coli. 1



BOÎTE DE 4 NONNETTES DE PÂQUES
Réf. 873220 - Coli. 1



LOT DE 6 PETITS SABLÉS DE NOËL - INOX
Réf. 884154 - Coli. 6



NONNETTE TOUR EIFFEL - INOX

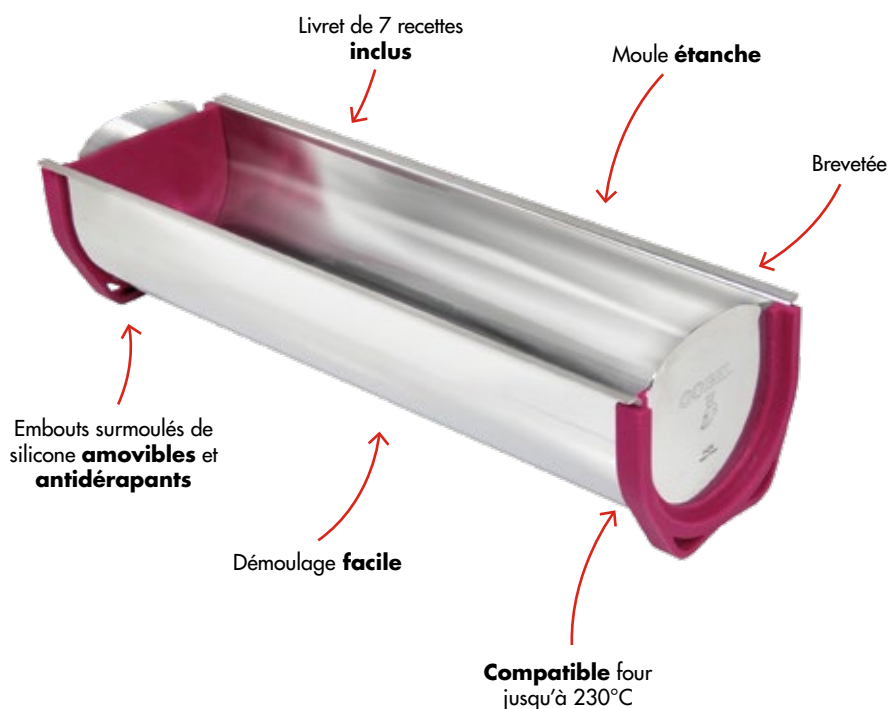
Dimensions	Réf.	Coli.
140 X 60 X 15 MM	884107	1
190 X 90 X 30 MM	884502	1
340 X 150 X 45 MM	883933	1
570 X 250 X 45 MM	883934	1
1200 X 470 X 60 MM	884709	1

LES MOULES À BÛCHES & CULS DE POULE



GOUTTIÈRE À BÛCHE ARRONDIE INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
300 X 85 X 68 MM - 1,5 L	814570	4
500 X 85 X 68 MM - 2,5 L	814580	2



MOULE À BÛCHE EN U TOUT INOX
300 MM
Réf. 800710 - Coli. 6



LOT DE 3 RACETTES À BÛCHE INOX
Réf. 817930 - Coli. 4



CUL DE POULE GOBEL FOND SILICONE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø 16 CM	GL303	1
Ø 20 CM	GL20P004	1
Ø 24 CM	GL20P005	1



MOULE À BÛCHE EN U TOUT INOX
300 MM - PACK RECETTE
Réf. 800715 - Coli. 1



CUL DE POULE INOX AVEC COUVERCLE-BASE
Ø 24 CM
Réf. GL20P003 - Coli. 4



CUL DE POULE FOND ROND - INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø 16 CM	GL312	1
Ø 20 CM	GL313	1
Ø 24 CM	GL329	1

LES PLAQUES PÂTISSIÈRES

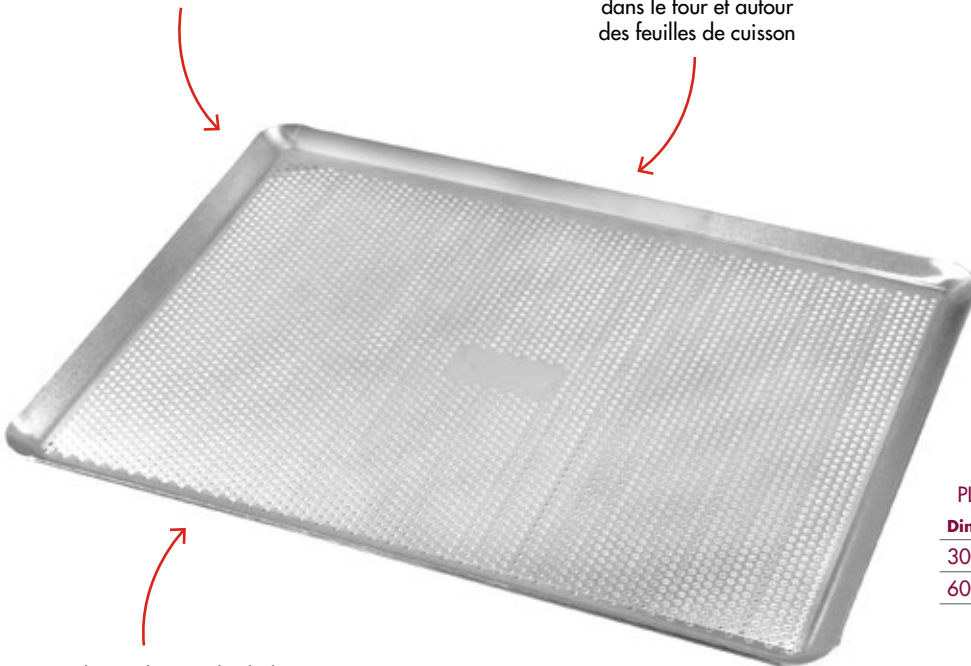


LES PLAQUES PÂTISSIÈRES GOBEL SONT DISPONIBLES EN INOX, EN ALUMINIUM ET EN ALUMINIUM REVÊTU ANTIADHÉRENT.

Indispensables pour la cuisson au four, elles servent également de supports de préparation et de stockage dans les armoires froides et les chambres de pousse.

Micro-perforations permettent d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes surgelées et de préserver le croustillant

Favorise la circulation d'air chaud dans le four et autour des feuilles de cuisson



Réduit la conduction de chaleur pour les préparations délicates (macarons)

PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE - ALUMINIUM

Dimensions	Réf.	Coli.
300 X 400 X 10 MM	615530	5
600 MM X 400 X 10 MM	615590	5

PLAQUE PÂTISSIÈRE - ALUMINIUM REVÊTU

Dimensions	Réf.	Coli.
400 X 300 X 10 MM	714530	1
530 X 325 X 10 MM	714560	1
600 X 400 X 10 MM	714590	1



PLAQUE PÂTISSIÈRE PERFORÉE SANS REBORD - ALUMINIUM
300 X 400 X 10 MM
Réf. 615535 - Coli. 5

PLAQUE PÂTISSIÈRE - ALUMINIUM

Dimensions	Réf.	Coli.
400 X 300 X 10 MM	614530	1
600 X 400 X 10 MM	614590	1



LES USTENSILES

FOUET PROFESSIONNEL INOX MANCHE ÉTANCHE ANTIDÉRAPANT

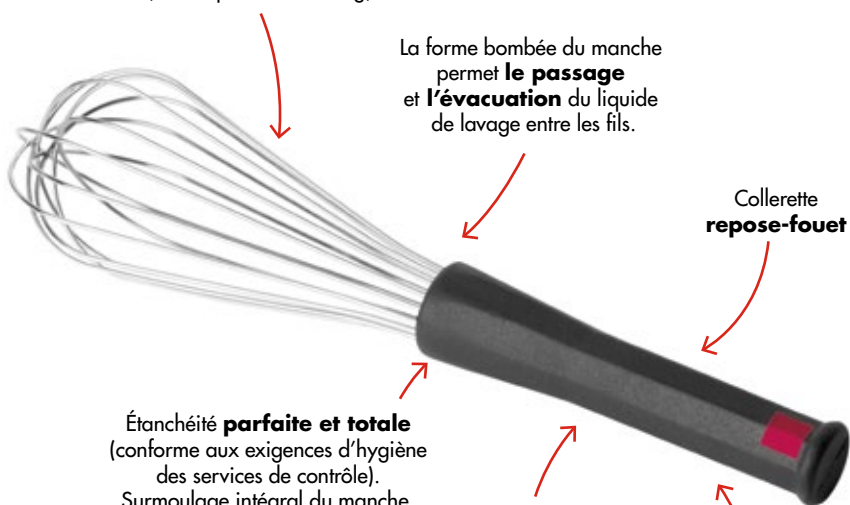
Dimensions	Réf.	Coli.
25 CM	NC070	5
30 CM	NC071	5
35 CM	NC072	5



GAMME PASSION - SILICONE

Dimensions	Réf.	Coli.
CUILLIÈRE SPATULE 280 X 60 X 14 MM	GL19P013	12
MARYSE GM 275 X 55 X 14 MM	GL19P014	12
MARYSE PM 265 X 40 X 14 MM	GL19P015	12
PINCEAU DE CUISINE 275 X 55 X 14 MM	GL19P016	12

Fils en acier inoxydable
indémanchables et invirillables.
Grande résistance à l'arrachement
(tests supérieurs à 80 kg).



La forme bombée du manche permet **le passage** et **l'évacuation** du liquide de lavage entre les fils.

Collerette **repose-fouet**

Étanchéité **parfaite et totale**
(conforme aux exigences d'hygiène des services de contrôle).
Surmoulage intégral du manche.

Forme octogonale et évasée vers le haut pour une **préhension optimale** : anti-fatigue et anti-crispation.

Manche **isolant micro-tactile** agréable au toucher. Apte au contact alimentaire.



FOUET PROFESSIONNEL INOX BALLON À BLANC D'ŒUFS, MANCHE ÉTANCHE ANTIDÉRAPANT 35 CM

Réf. NC076 - Coli. 5



SPATULE GALBÉE À TROUS HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 30 CM

Réf. GL308 - Coli. 1



SPATULE GALBÉE FENDUE HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 30 CM

Réf. GL309 - Coli. 1



PINCEAU PLAT - TIRURE

Dimensions	Réf.	Coli.
25 MM	317020	3
35 MM	317030	3
40 MM	317040	3
50 MM	317050	3

SPATULE GALBÉE PLEINE HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 30 CM

Réf. GL307 - Coli. 1



SPATULE BISEAUTÉE HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 35 CM

Réf. GL328 - Coli. 1



SPATULE RONDE - HÊTRE CERTIFIÉE PEFC 35 CM

Réf. GL327 - Coli. 1



CUILLÈRE / MOUVETTE HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 35 CM

Réf. GL326 - Coli. 1



PINCE À TOAST HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC 24 CM

Réf. GL310 - Coli. 1

PAIRE DE COUVERTS À SALADE HÊTRE - CERTIFIÉE PEFC

Réf. GL311 - Coli. 1

LES USTENSILES



TAPIS DE CUISSON ET PRÉPARATION

Dimensions	Réf.	Coli.
400 X 300 MM	GL304	1
580 X 385 MM	GL305	1
515 X 310 MM	GL306	1



ROULEAU À PÂTISSERIE HÊTRE - CERTIFIÉ PEFC

Dimensions	Réf.	Coli.
43 CM - Ø5 CM	NRP43	4
47 CM - Ø5 CM	NRP47	4
50 CM - Ø5 CM	NRP50	4



BICYCLETTE ACCORDÉON DIVISEUR À PÂTE

Dimensions	Réf.	Coli.
5 ROULETTES	N37031	1
6 ROULETTES	N3703	1
7 ROULETTES	N37032	1



CHALUMEAU DE CUISINE INOX ET ABS H170 MM

Réf. N3924 - Coli. 6



VOLETTE TISSÉE INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø24 CM	NC007	5
Ø28 CM	NC008	5
Ø32 CM	NC009	5

CHINOIS ÉTAMINE TOUT INOX AVEC RENFORT - AVEC CROCHET

Réf. 814410 - Coli. 1



BILLES FOND DE TARTE - INOX

Réf. NC5020760 - Coli. 6



SPRAY ALIMENTAIRE DÉMOULAGE FACILE

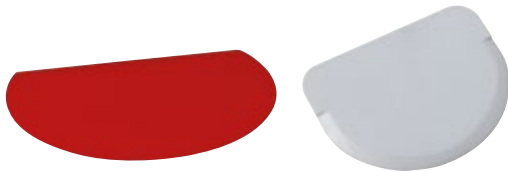
Contenance	Réf.	Coli.
CLASSIQUE 250 ML	GL19P017	1
BIO 250 ML	GL2301	1

LES USTENSILES



SAUPOUDREUSE INOX Ø7 CM AVEC CAPUCHON

Détail	Réf.	Coli.
SAUPOUDREUSE TOILE	N3705	4
SAUPOUDREUSE 2 MM	N3707	4



CORNE PÂTISSIÈRE RACLETTE

Détail	Réf.	Coli.
ROUGE SOUPLE 16X12CM	317920	3
BLANCHE RIGIDE 12X9CM	317910	3



ZESTEUR
Réf. YC19P001 - Coli. 1



TAMIS 3 PIÈCES Ø30 CM
MAILLE MOYENNE N°20
TOILES INTERCHANGEABLES
Réf. NC012 - Coli. 1



SIPHONS & CARTOUCHES



SIPHON ALUMINIUM GOBEL 0,5L
Réf. YC80105 - Coli. 6

CARTOUCHES / RECHARGES
POUR SIPHONS

Dimensions	Réf.	Coli.
BOÎTE DE 10	GL336	10
BOÎTE DE 24	GL362	1
BOÎTE DE 50	GL339	2



SIPHONS PROFESSIONNELS INOX GOBEL

Contenance	Réf.	Coli.
0,5L	GL337	1
1L	GL338	1

COFFRETS DE DOUILLES & POCHE PÂTISSIÈRES



COFFRET DE 12 DOUILLES PROFESSIONNELLES INOX
Réf. GL364 - Coli. 1

Composition du coffret :

- 1 douille unie 14 mm
- 1 douille unie 7 mm
- 1 douille unie 17 mm
- 1 douille pétale 17 mm
- 1 douille ruban 18x3 mm
- 1 douille Saint-Honoré pan coupé arrondi 24 mm
- 1 douille à bûche cannelée 6 dents 20x3 mm
- 1 douille à bûche 6 dents 20x5 mm
- 1 douille cannelée 9 dents 19 mm
- 1 douille cannelée 7 dents 11 mm
- 1 douille petits-fours 15 dents 14 mm
- 1 douille rose 8 dents 18 mm

COFFRET DE 8 DOUILLES DE NOËL INOX
Réf. GL365 - Coli. 1

Composition du coffret :

- 8 douilles russes décor de Noël



KIT POCHE PÂTISSIÈRE 45 CM ET 2 DOUILLES INOX
Réf. GL369 - Coli. 1



KIT POCHE PÂTISSIÈRE 35 CM & 2 DOUILLES INOX
Réf. GL363 - Coli. 1

Composition du kit :

1 douille unie

1 douille cannelée

Poche pâtissière réutilisable en élastomère souple sans bisphénol A



GAMME POCHE PÂTISSIÈRE PROFESSIONNELLE RÉUTILISABLE – NYLON REVÊTU

Dimensions	Réf.	Coli.
30 CM	GL321	6
35 CM	GL322	6
40 CM	GL323	6
45 CM	GL324	6
50 CM	GL325	6



BOÎTE RONDE DE 6 DOUILLES INOX ASSORTIES + POCHE COUTIL 300 MM
Réf. 889002 - Coli. 1

DOUILLES INDIVIDUELLES INOX

Les **douilles monobloc** et **sans bord roulé** s'adaptent à toutes les poches sans risque de déchirure et garantissent une hygiène parfaite. Le large assortiment de **formes** et de **tailles** permet de réaliser **tous types de décors** salés ou sucrés, chauds ou froids.



Référence douille vrac	Référence douille présentée sur carte carton individuelle	Désignation	Visuel	Dimensions produit	Coli
DOUILLES SPHÈRES					
GLR813	GLR813-C	Douille sphère inox R813 - diam. 24 mm		Hauteur 60 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 31mm	1
GLR804	GLR804-C	Douille sphère inox R804 - diam. 22 mm		Hauteur 60 mm - diam. haut 22 mm - diam. bas 31mm	1
GLR814	GLR814-C	Douille sphère inox R814 - diam. 24 mm		Hauteur 60 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 31mm	1
GLR822	GLR822-C	Douille sphère inox R822 - diam. 24 mm		Hauteur 60 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 31mm	1
GLR819	GLR819-C	Douille sphère inox R819 - diam. 24 mm		Hauteur 60 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 31mm	1
DOUILLES RUSSES FLEURS					
GLR750	GLR750-C	Douille russe fleur inox R750 - diam. 25 mm		Hauteur 42 mm - diam. haut 25 mm - diam. bas 37 mm	1
GLR751	GLR751-C	Douille russe fleur inox R751 - diam. 25mm		Hauteur 42 mm - diam. haut 25 mm - diam. bas 37 mm	1
GLR752	GLR752-C	Douille russe fleur inox R752 - diam. 25 mm		Hauteur 42 mm - diam. haut 25 mm - diam. bas 37mm	1
GLR753	GLR753-C	Douille russe fleur inox R753 - diam. 25 mm		Hauteur 42 mm - diam. haut 25 mm - diam. bas 37 mm	1
DOUILLES SULTANES					
GLR950	GLR950-C	Douille sultane unie inox - cône sortant - R950 - diam. 30 mm		Hauteur 41 mm - diam. haut 30 mm - diam. bas 39 mm	1
GLR951	GLR951-C	Douille sultane cannelée inox - cône sortant - R951 - diam. 30 mm		Hauteur 41 mm - diam. haut 30 mm - diam. bas 39 mm	1
GLR952	GLR952-C	Douille sultane cannelée inox - cône ras - R952 - diam. 30 mm		Hauteur 41 mm - diam. haut 30 mm - diam. bas 39 mm	1
DOUILLES FEUILLES					
GLF366	GLF366-C	Douille feuille F366 inox - diam. 10 mm		Hauteur 51 mm - diam. haut 10 mm - diam. bas 25 mm	1
GLF113	GLF113-C	Douille feuille F113 - inox - diam. 10 mm		Hauteur 51 mm - diam. haut 10 mm - diam. bas 25 mm	1
DOUILLES ST-HONORÉ					
GLSH18	GLSH18-C	Douille saint-honoré inox - diam. 18 mm		Hauteur 44 mm - diam. haut 18 mm - diam. bas 25 mm	1
GLSH24	GLSH24-C	Douille saint-honoré - pan coupé arrondi - inox - diam. 24 mm		Hauteur 49 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 30 mm	1
GLSH15	GLSH15-C	Douille saint-honoré inox - diam. 15 mm		Hauteur 43 mm - diam. haut 15 mm - diam. bas 24 mm	1
GLSH28	GLSH28-C	Douille saint-honoré inox - diam. 28 mm		Hauteur 46 mm - diam. haut 28 mm - diam. bas 30 mm	1
GLSH16	GLSH16-C	Douille saint-honoré inox - diam. 16 mm		Hauteur 47 mm - diam. haut 16 mm - diam. bas 30 mm	1
DOUILLES À BUCHE					
GLB203	GLB203-C	Douille à bûche cannelée - 20x3 mm - 6 dents - inox		Hauteur 50 mm - mesure haut 20x3 mm - diam. bas 31 mm	1
GLB205	GLB205-C	Douille à bûche cannelée et lisse 20x5 mm - 6 dents - inox		Hauteur 46 mm - mesure haut 20x5 mm - diam. bas 30 mm	1
GLB172	GLB172-C	Douille multiligne 17x2 mm - inox		Hauteur 45 mm - mesure haut 17x2 mm - diam. bas 25 mm	1

DOUILLES PÉTALES					
GLP121	GLP121-C	Douille pétale inox - diam. 29 mm		Hauteur 46 mm - diam. haut 29 mm - diam. bas 36 mm	1
GLP104	GLP104-C	Douille pétale inox - diam. 17 mm		Hauteur 38 mm - diam. haut 17 mm - diam. bas 25 mm	1
GLP123	GLP123-C	Douille pétale inox - diam. 18 mm		Hauteur 36 mm - diam. haut 18 mm - diam. bas 25 mm	1
GLP116	GLP116-C	Douille pétale inox - diam. 17 mm		Hauteur 43 mm - diam. haut 17 mm - diam. bas 25 mm	1
GLP126	GLP126-C	Douille pétale inox - diam. 19 mm		Hauteur 37 mm - diam. haut 19 mm - diam. bas 25 mm	1
DOUILLES PETITS-FOURS					
GLPF14	GLPF14-C	Douille petits-fours PF14 inox - 14 dents - diam. 10 mm		Hauteur 50 mm - diam. haut 10 mm - diam. bas 30 mm	1
GLPF17	GLPF17-C	Douille petits-fours PF17 inox - 17 dents - diam. 16 mm		Hauteur 53 mm - diam. haut 16 mm - diam. bas 35 mm	1
GLPF15	GLPF15-C	Douille petits-fours PF15 inox - 15 dents - diam. 14 mm		Hauteur 46 mm - diam. haut 14 mm - diam. bas 30 mm	1
GLPF10	GLPF10-C	Douille petits-fours PF10 inox - 10 dents - diam. 7mm		Hauteur 46 mm - diam. haut 7 mm - diam. bas 25 mm	1
DOUILLES CANNELÉES					
GLG9	GLG9-C	Douille cannelée 9 dents G9 inox - diam. 19 mm		Hauteur 53 mm - diam. haut 19 mm - diam. bas 35 mm	1
GLD7	GLD7-C	Douille cannelée 7 dents D7 inox - diam. 11mm		Hauteur 53 mm - diam. haut 11 mm - diam. bas 30 mm	1
GLH6	GLH6-C	Douille cannelée 6 dents H6 inox - diam. 23 mm		Hauteur 51 mm - diam. haut 23 mm - diam. bas 35 mm	1
GLD6	GLD6-C	Douille cannelée 6 dents D6 inox - diam. 11 mm		Hauteur 48 mm - diam. haut 11 mm - diam. bas 25 mm	1
DOUILLES ROSES					
GLRO23	GLRO23-C	Douille rose 8 dents inox - diam. 23 mm		Haut. 51 mm - diam. haut 23 mm - diam. bas 36 mm	1
GLRO21	GLRO21-C	Douille rose 10 dents inox - diam. 21mm		Haut. 50 mm - diam. haut 21 mm - diam. bas 35 mm	1
GLRO12	GLRO12-C	Douille rose 6 dents inox - diam. 12 mm		Haut. 52 mm - diam. haut 12 mm - diam. bas 30 mm	1
GLRO17	GLRO17-C	Douille rose 12 dents inox - diam. 17 mm		Haut. 48 mm - diam. haut 17 mm - diam. bas 31 mm	1
GLRO18	GLRO18-C	Douille rose 8 dents inox - diam. 18 mm		Haut. 47 mm - diam. haut 18 mm - diam. bas 30 mm	1
GLRO16	GLRO16-C	Douille rose 15 dents inox - diam. 16 mm		Haut. 46 mm - diam. haut 16 mm - diam. bas 30 mm	1
DOUILLES À GARNIR					
GLGA9	GLGA9-C	Douille à garnir inox - diam. 9 mm		Haut. 137 mm - diam. haut 9 mm - diam. bas 24 mm	1
GLGA8	GLGA8-C	Douille à garnir inox - diam. 8 mm		Haut. 100 mm - diam. haut 8 mm - diam. bas 25 mm	1
GLGA5	GLGA5-C	Douille à garnir inox - diam. 5 mm		Haut. 95 mm - diam. haut 5 mm - diam. bas 25 mm	1
DOUILLE RUBAN					
GLRU183	GLRU183-C	Douille ruban inox - 18x3 mm		Haut. 32 mm - diam. haut 18 mm - diam. bas 22 mm	1
DOUILLES UNIES					
GLUN2	GLUN2-C	Douille unie inox - diam. 2 mm		Haut. 53 mm - diam. haut 2 mm - diam. bas 25 mm	1
GLUN7	GLUN7-C	Douille unie inox - diam. 7 mm		Haut. 50 mm - diam. haut 7 mm - diam. bas 25 mm	1
GLUN10	GLUN10-C	Douille unie inox - diam. 10 mm		Haut. 50 mm - diam. haut 10 mm - diam. bas 30 mm	1
GLUN17	GLUN17-C	Douille unie inox - diam. 17 mm		Haut. 48 mm - diam. haut 17 mm - diam. bas 35 mm	1
GLUN14	GLUN14-C	Douille unie inox - diam. 14 mm		Haut. 50 mm - diam. haut 14 mm - diam. bas 30 mm	1
DOUILLES GÉOMÉTRIQUES					
GLF01	GLF01-C	Douille géométrique cannelée carré inox - diam. 26 mm		Haut. 42 mm - diam. haut 26 mm - diam. bas 37 mm	1
GLF03	GLF03-C	Douille géométrique lisse carré inox - diam. 25 mm		Haut. 40 mm - diam. haut 25 mm - diam. bas 37 mm	1
GLF04	GLF04-C	Douille géométrique lisse goutte inox - diam. 26 mm		Haut. 41 mm - diam. haut 26 mm - diam. bas 37 mm	1
GLF06	GLF06-C	Douille géométrique cannelée cœur inox - diam. 24 mm		Haut. 44 mm - diam. haut 24 mm - diam. bas 37 mm	1
GLF05	GLF05-C	Douille géométrique lisse flèche inox - diam. 22 mm		Haut. 41 mm - diam. haut 22 mm - diam. bas 37 mm	1



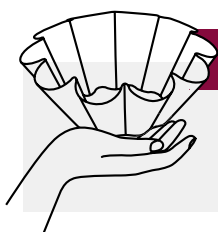
FABRICATION FRANÇAISE DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

FRANCE 1887
GOBEL
rien ne remplace le fait main

Depuis 135 ans, Gobel fabrique dans le Val de Loire des ustensiles et moules de pâtisserie de haute qualité.

L'héritage du **savoir-faire traditionnel** associé à une **innovation continue** fait de Gobel un incontournable des ustensiles de pâtisserie **au service de tous les professionnels et passionnés exigeants.**

Gobel est labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant.**



NOTRE ENGAGEMENT

Vous apporter une solution pour chaque création, recette ou spécialité, avec des matériaux durables et sains et dans le respect des produits utilisés pour vos préparations.

UNE COLLECTION AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ PÂTISSIÈRE



LES MOULES

Les moules à pâtisserie, les plaques à gâteaux et à pains sont disponibles en fer blanc, anti-adhérent **sans PFAS** et en inox pour vous accompagner dans tous vos arts pâtisseries !



LES PLAQUES PÂTISSIÈRES

Les plaques sont **indispensables pour vos cuissons au four.** Elles sont disponibles en inox alimentaire, en aluminium et en aluminium revêtu antiadhérent. Elles servent également **de supports de préparation et de stockage** dans les armoires froides et les chambres de pouce.



LES USTENSILES

Découvrez également un large choix **d'ustensiles et d'accessoires d'aide à la pâtisserie** : culs de poule, bassines, tapis de cuisson et préparation, siphons, poches à douille, rouleaux à pâtisserie, spatules, pincesaux, etc.

GOBEL EST UNE MARQUE DU GROUPE LOUIS TELLIER
Retrouvez l'ensemble des produits Gobel sur le site www.louistellier.fr

SHOW-ROOM LOUIS TELLIER

ZI de la Gare
5 rue Debrou - 37300 JOUÉ-LÈS-TOURS - France

Pour toutes autres demandes, notre Service Client est disponible du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30 :

SERVICE CLIENTS LOUIS TELLIER

22 rue du Quatre Septembre
75002 Paris
Tél. +33 (0)1 34 11 38 38
info@louistellier.fr

Distribué par :

