LES **ESSENTIELS**

I 2026

FRANCE 1887

GOBEL®

rien ne remplace le fait main

Moules à pâtisserie
Fabriqués en France

EPV

Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français

SANS
PFAS
FREE

LES **MOULES ANTIADHÉRENTS**

DÉMOULAGE FACILE ET RAPIDE

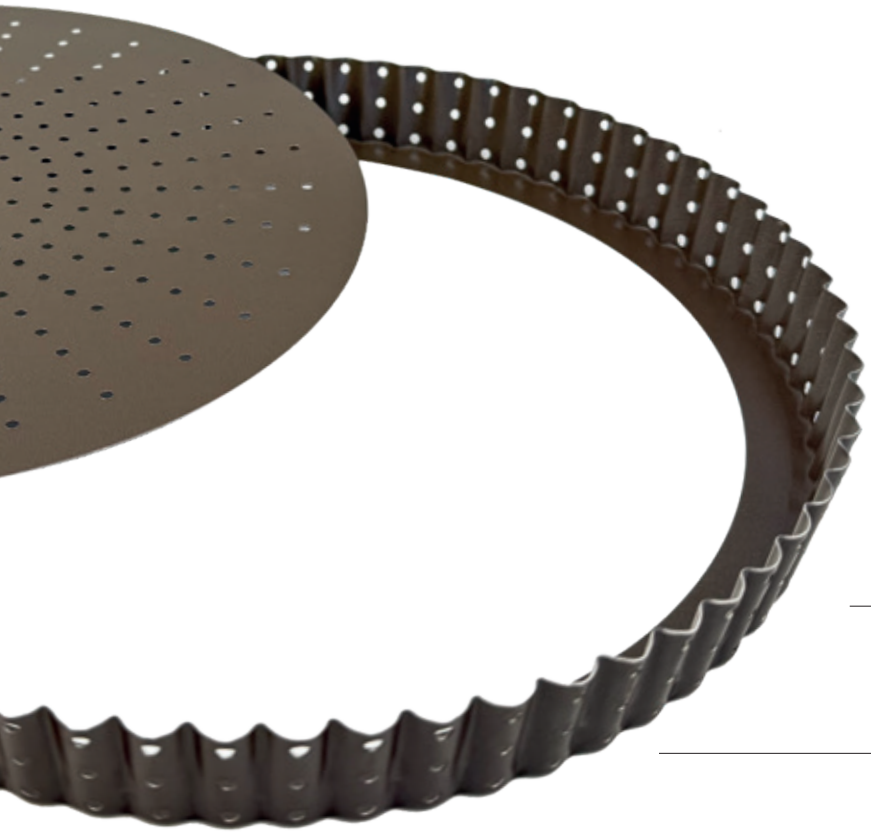
- Sans matière grasse, démoulage parfait
- Revêtement antiadhérent bi-couche, garanti sans PFAS, qualité professionnelle

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 1ère 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MOULE À PÂTÉ 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

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

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

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

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

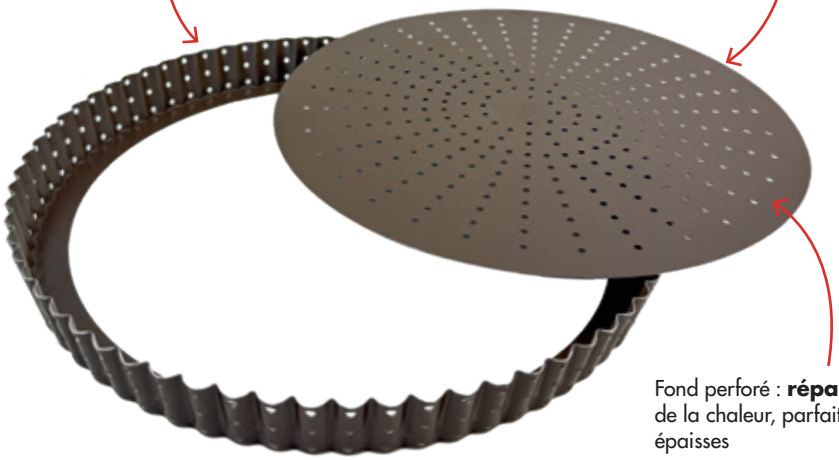
Dimensions	Réf.	Coli.
Ø200/185 MM - H35 MM	226620	3
Ø220/200 MM - H35 MM	226622	3
Ø240/225 MM - H35 MM	226630	3
Ø260/240 MM - H35 MM	226632	3
Ø280/265 MM - H35 MM	226640	3
Ø300/280 MM - H35 MM	226642	3
Ø320/305 MM - H35 MM	226650	3

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.
Ø280 MM - H28 MM	226441	3

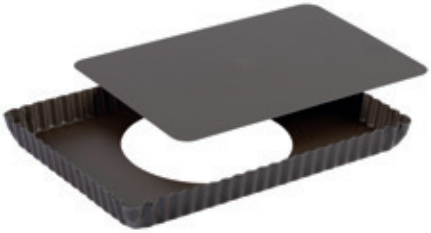
TARTELETTE RONDE CANNELÉE FOND FIXE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø100/85 MM - H18 MM	293570	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. 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
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
Ø300 MM - H70 MM	221680	3

SAVARIN PROFOND - DÉBOUCHÉ

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø240 MM - H58 MM	254050	3

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

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

LES KITS & PACKS RECETTES

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

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

LES **MOULES EN FER BLANC**

MATÉRIAU RECYCLABLE
SAIN ACIER ÉTAMÉ

CONDUCTIVITÉ THERMIQUE EXCEPTIONNELLE

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

CUISSON PARFAITEMENT SAINE

- 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 XVIIIe 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

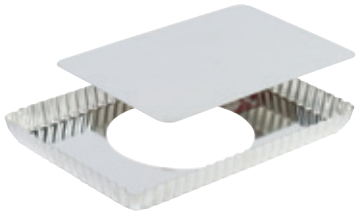
TOURTIÈRE CANNELÉE PERFORÉE FOND FIXE

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

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 RECTANGULAIRE CANNELÉE FOND MOBILE

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

LES MOULES À MANQUÉ, SAVARINS, CHARLOTTES & GÂTEAUX INDIVIDUELS

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)

SAVARIN PROFOND DÉBOUCHÉ

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

MANQUÉ ROSACE

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

TROIS FRÈRES - SAVARIN TORSADÉ DÉBOUCHÉ

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

LES MOULES À CAKES, PÂTÉS ET PAINS

123640

CAKE PLIÉ BORDÉ SUR FIL

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

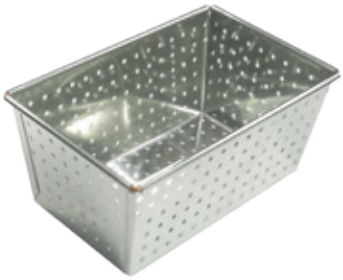
119710

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

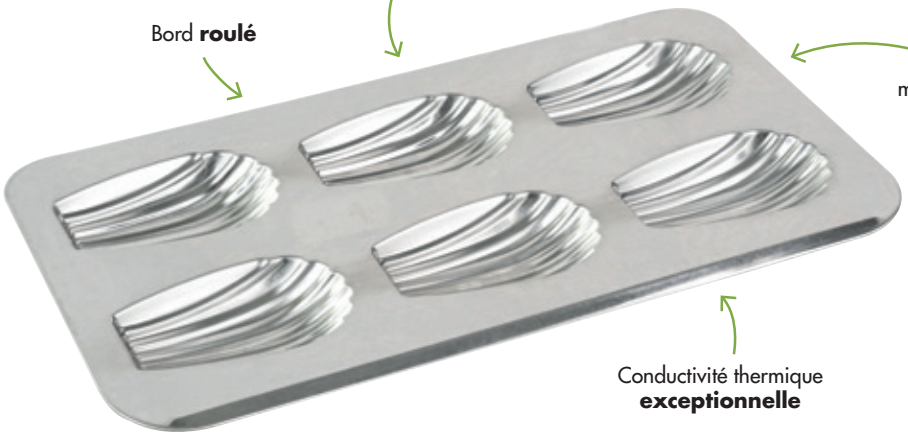


134000

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 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 6 FINANCIERS

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

PLAQUE À MINI-FINANCIERS OU BISCUITS ROSES DE REIMS

Dimensions	Réf.	Coli.
290 x 198 mm	167030	3

LES **MOULES INOX**

MATÉRIAU RECYCLABLE SAIN

MATÉRIAU DURABLE

- Grande **épaisseur** (jusqu'à 1mm)
- **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.

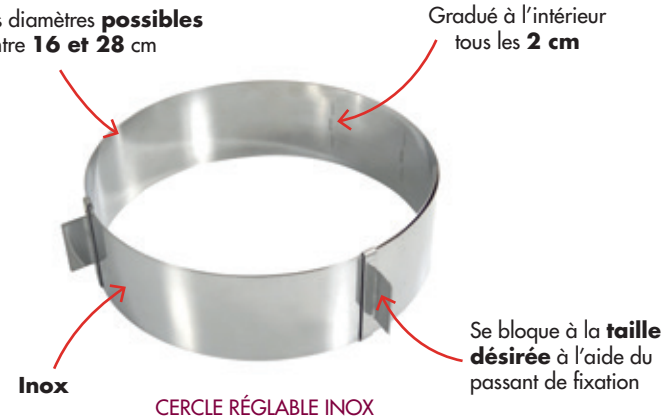
ENTRETIEN

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

LES CERCLES, CADRES & OBLONGS

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

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



CERCLE RÉGLABLE INOX

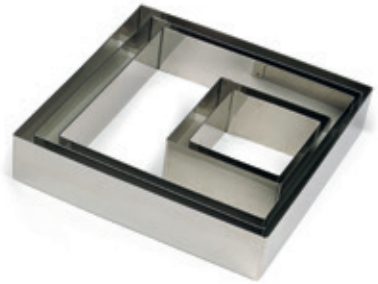
Dimensions	Réf.	Coli.
Ø160 À 280 MM - H 60 MM	896480	3

LES CERCLES OBLONGS

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

CERCLE À MOUSSE INOX

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



CARRÉ INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
80 X 80 X 45 MM	863310	6
100 X 100 X 45 MM	863320	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

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

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 10/10e

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 10/10e

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø110 MM - H20 MM	862111	6
Ø140 MM - H20 MM	862114	6
Ø160 MM - H20 MM	862116	1
Ø180 MM - H20 MM	862118	1

LES NONNETTES, FORMES & DÉCOUPOIRS

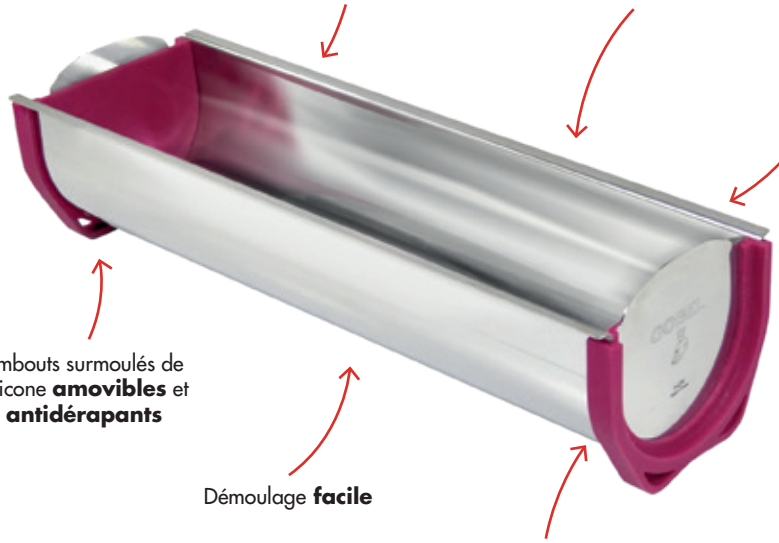
NONNETTE RECTANGLE - INOX

Dimensions	Réf.	Coli.
120 X 60 X 45 MM	864330	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

LES MOULES À BÛCHES & CULS DE POULE



Livret de 7 recettes **inclus**

Moule **étanche**

Brevetée

Embouts surmoulés de silicone **amovibles** et **antidérapants**

Démoulage **facile**

Compatible four jusqu'à 230°C

GOUTTIÈRE À BÛCHE ARRONDIE INOX

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

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

CUL DE POULE GOBEL FOND SILICONE

Dimensions	Réf.	Coli.
Ø 16 CM	GL303	1

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.
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

Fils en acier inoxydables **indémanchables et invrillables**. 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.

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

FOUET PROFESSIONNEL INOX BALLON
À BLANC D'ŒUFS
MANCHE ÉTANCHE ANTIDÉRAPANT
35 CM
Réf. NC076 - Coli. 5

ROULEAU À PÂTISSERIE
HÊTRE - CERTIFIÉ PEFC

Dimensions	Réf.	Coli.
50 CM - Ø5 CM	NRP50	4

CHALUMEAU DE CUISINE
INOX ET ABS
H170 MM
Réf. N3924 - Coli. 6

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

CHINOIS ÉTAMINE TOUT INOX
AVEC RENFORT - AVEC CROCHET
Réf. 814410 - Coli. 1

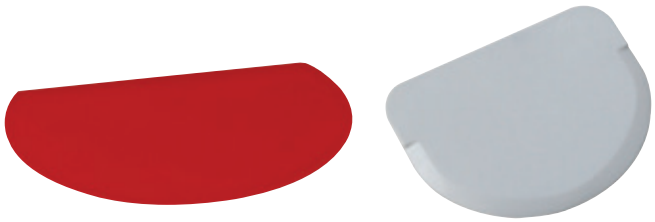
BICYCLETTE ACCORDÉON
DIVISEUR À PÂTE

Dimensions	Réf.	Coli.
5 ROULETTES	N37031	1

LES USTENSILES

SAUPOUDREUSE INOX Ø7 CM AVEC CAPUCHON

Détail	Réf.	Coli.
SAUPOUDREUSE TOILE	N3705	4



CORNE PÂTISSIÈRE RACLETTE

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

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

SIPHONS & CARTOUCHES

SIPHONS PROFESSIONNELS INOX GOBEL

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

COFFRETS DE DOUILLES & POCHES 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

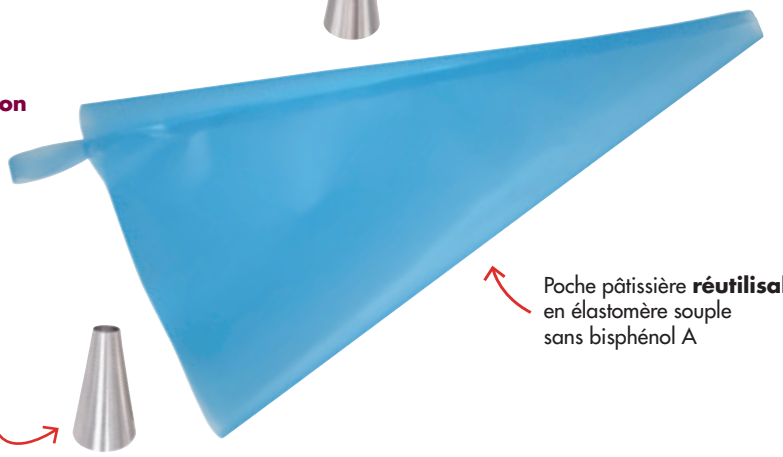
KIT POCHE PATISSIERE 45 CM ET 2 DOUILLES INOX

Réf. GL369 - Coli. 1

KIT POCHE PÂTISSIÈRE 35 CM & 2 DOUILLES INOX

Réf. GL363 - Coli. 1

Composition du kit :



1 douille cannelée

Poche pâtissière **réutilisable** en élastomère souple sans bisphénol A

1 douille unie

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
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
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

LOUIS TELLIER

438 476 3726 | customerservice@louistellier.com
louistellier.com

Trouvez votre représentant

2026.08