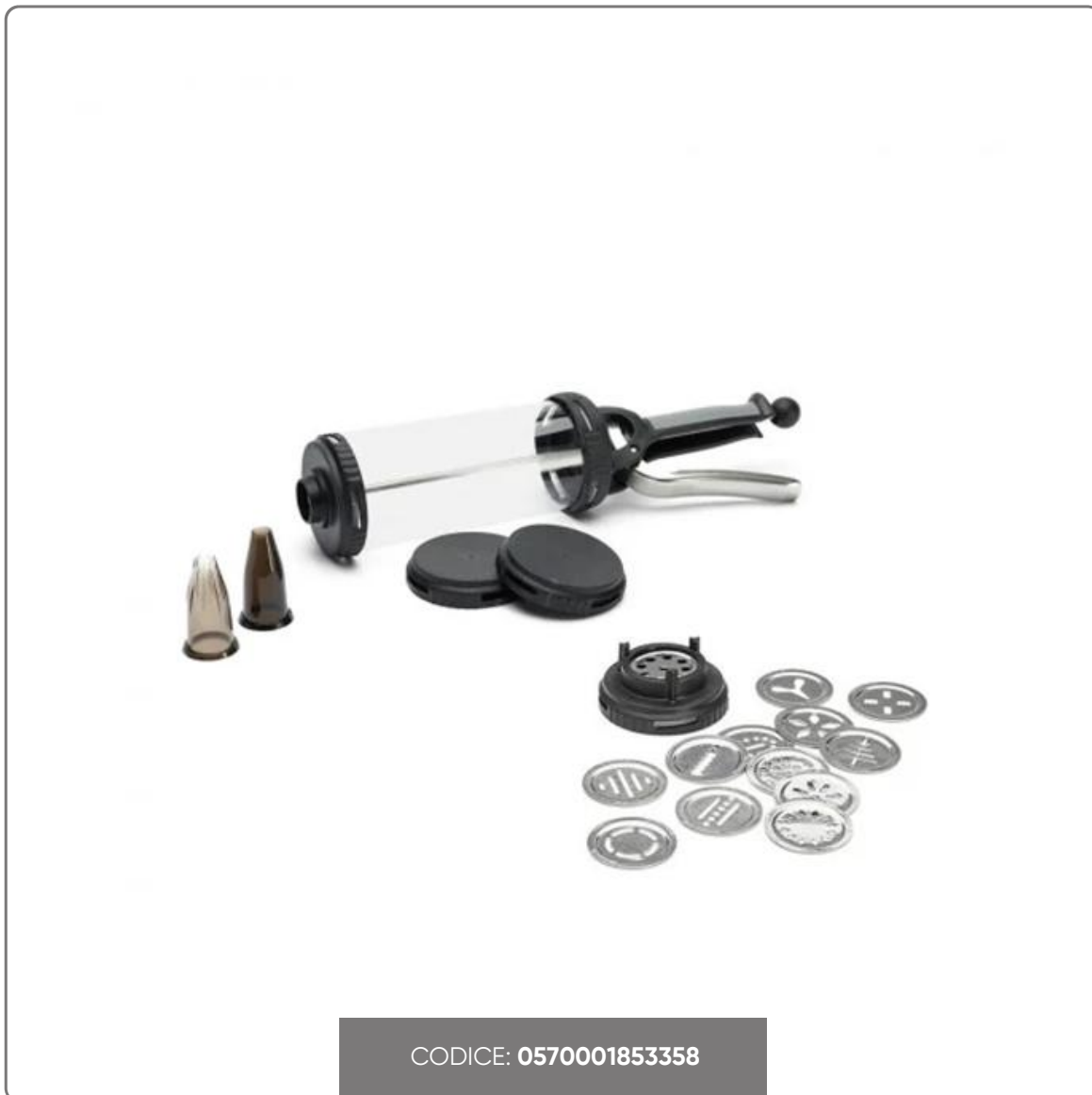
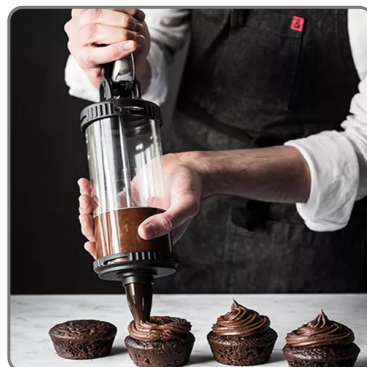


SIRINGA PASTICCERE DOSAGGIO PASTE CREME SCHIUME
dim. cm.38,4x10,5



vedi prodotto online



SOLUZIONI FOODSERVICE

La siringa da pasticceria "Le Tube" è uno strumento versatile e innovativo, ideale per chi desidera precisione e facilità nelle operazioni di riempimento, guarnizione e decorazione.

Questa siringa a pressione offre un'alternativa funzionale e pratica alle tradizionali sac à poche, con il vantaggio aggiuntivo di poter dosare esattamente la quantità di preparato.

CARATTERISTICHE:

- Applicazioni Versatili: Perfetta per lavorare con preparazioni dense come creme, mousses consistenti e bignè. Grazie alla sua precisione, "Le Tube" è l'alleato ideale per decorazioni e riempimenti che richiedono un dosaggio accurato.
- Facile da Usare: Erogazione precisa grazie alla semplice pressione esercitata sul collo. Il sistema è intuitivo, consentendo anche a chi non ha esperienza di ottenere risultati professionali.
- Manopola Graduata: Dotata di una manopola regolabile con indicazioni in cl e oz., permette di dosare con esattezza la quantità di preparato desiderata, evitando sprechi.
- Contenitore Trasparente Graduato: Con una capacità di 0,75L, il contenitore trasparente graduato (in cl e oz.) facilita il riempimento e consente di monitorare costantemente la quantità di preparato rimanente.
- Sistema di Siringa Flessibile: Il sistema è progettato per adattarsi al volume del contenuto, assicurando un flusso controllato e arrestando l'erogazione tra una pressione e l'altra, per una massima precisione.
- Coperchi con Chiusura a "1/4 di Giro": Il montaggio è facile e veloce grazie ai coperchi con chiusura a "1/4 di giro", garantendo un'operatività semplice e sicura.

"Le Tube" è la scelta perfetta per professionisti e appassionati di pasticceria che cercano un attrezzo affidabile, pratico e versatile per le loro creazioni culinarie.

IL KIT INCLUDE:

- due ugelli, liscio e scanalato, in Tritan trasparente, intercambiabili
- 2 coperchi semplici
- 1 coperchio speciale (portadisco)
- 13 dischetti decoro, removibili, per realizzare varie tipologie di frolle e pasta choux

INDICAZIONI:

- compatibile con beccucci de Buyer 4128, 4129, 4130, 4131, 4132
- pulire con acqua calda e sapone per piatti
- non lavabile in lavastoviglie
- evitare l'uso di spugne abrasive
- sterilizzabile
- made in France