



Worek do wyciskania L 250 mm Stalgast 511252

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 511252

Cechy produktu

Długość (mm): 250

Kolor: biały

Materiał wykonania: bawełna

W cukiernictwie, gdzie precyzja i efektywność są kluczowe, nawet najmniejsze detale odgrywają znaczącą rolę w finalnym efekcie. Dlatego wybór odpowiednich akcesoriów jest inwestycją w jakość i profesjonalizm. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym cukiernikiem, czy dopiero rozpoczynasz swoją przygodę z artystycznym zdobieniem wypieków, prawidłowe narzędzia są niezbędne do osiągnięcia pożądanych rezultatów. Wyobraź sobie perfekcyjnie uformowaną masę cukrową, gładką i równomiernie rozprowadzoną, bez zbędnych zmarszczek czy pęknięć. To właśnie takie efekty umożliwiają profesjonalne akcesoria, zapewniając komfort pracy i oszczędność czasu.

Niezawodny pomocnik w cukierniczej pracowni

Prezentujemy produkt, który znacząco ułatwi i usprawni Twoją pracę. To element wyposażenia, którego nie może zabraknąć w żadnej profesjonalnej cukierni, a także w domu każdego pasjonata wypieków. Mowa o akcesorium, które dzięki swoim właściwościom, zapewni precyzyjne i efektywne wyciskanie mas cukrowych, kremów, a nawet lukru.

Kluczowe cechy produktu:

- Długość:** 250 mm - idealnie dopasowany rozmiar do wygodnej i precyzyjnej pracy.
- Kolor:** Biały - klasyczny, elegancki i łatwy do utrzymania w czystości.
- Materiał:** Bawełna - naturalny, miękki i wytrzymały materiał, zapewniający komfort użytkowania i długotrwałą eksploatację. Bawełna doskonale absorbuje wilgoć, co zapobiega przywieraniu masy i ułatwia czyszczenie.

Bawełniana konstrukcja zapewnia delikatność w kontakcie z delikatnymi masami, zapobiegając ich uszkodzeniu. Jednocześnie, wytrzymałość materiału gwarantuje, że produkt posłuży Ci przez długi czas, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Produkt jest łatwy w utrzymaniu czystości – wystarczy delikatne pranie ręczne w letniej wodzie z delikatnym detergentem. Unikaj suszenia w suszarce bębnowej, aby zachować jego miękkość i trwałość.

Zastosowanie:

Idealny do wyciskania różnego rodzaju mas cukrowych, marcepanów, kremów maślanych, a także lukru. Sprawdzi się zarówno w przypadku tworzenia dekoracji o skomplikowanych kształtach, jak i prostych, jednobarwnych elementów. Umożliwia precyzyjne dozowanie masy, co jest szczególnie ważne przy tworzeniu drobnych detali i zdobień. Ten praktyczny worek to nieodłączny element wyposażenia każdej pracowni cukierniczej, pozwalający na uzyskanie profesjonalnego wyglądu wypieków.

Podsumowanie: Produkt oznaczony numerem 511252 to inwestycja w jakość i komfort pracy. Wykorzystując ten praktyczny i funkcjonalny worek, podniesiesz jakość swoich wypieków i zaoszczędzisz cenny czas. Jego wysoka jakość wykonania oraz praktyczne zastosowanie sprawiają, że jest to produkt niezbędny dla każdego cukiernika, niezależnie od poziomu zaawansowania.

Numer katalogowy: 511252