



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

RÉFÉRENCE: : 41600172

Rouleau de pétrissage : Couleur blanche : Taille 50 x 5 cm



cofan



cofan

Rouleau à pâtisserie pour le pétrissage. Le rouleau à pâtisserie empêche le développement de germes, n'absorbe pas les odeurs, ne retient pas les saveurs et n'héberge donc pas de bactéries ou de moisissures.

Le rouleau à pâtisserie est fabriqué en polyéthylène haute densité, avec un matériau qui a la particularité d'être antiadhésif, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de trop pétrir la pâte pour l'étaler.

Ce type de rouleau à pâtisserie est très utilisé par les pâtisseries et les cake designers.

Il est utilisé pour toutes sortes de pâtes et est spécialisé dans l'étalement de la pâte à sucre. Un ustensile de cuisine qui passe au lave-vaisselle.

Disponible en blanc avec une taille de 50 x 5 cm.