

FICHA TÉCNICA

ROLO DE CONFEITAR *Com Anel Nivelador*

Descritivo do Produto:

O Rolo de Confeitar é extremamente lisa e sem emendas, o que possibilita a abertura de massas e pastas de açúcar, sem deixar marcas ou texturas. Tem base utilizável de 30 cm de comprimento e 3,5 cm de espessura. Vem com bordas arredondadas de 1 cm, as quais são levemente texturizadas, que auxiliam na pegada e manuseio do rolo, tornando-o mais confortável.



PROPRIEDADES DO PRODUTO

Produto:

Rolo de confeitar com anel nivelador.

Embalagem:

34 x 4,2 x 4,2 cm (CLA)

Validade:

Indeterminado.

Aplicação:

Os anéis permitem uniformidade e padrão de espessura, quando o profissional de cozinha estiver abrindo pastas de açúcar (americana, flores, modelar, etc.) ou massas para tortas, macarrão ou cookies.

Diferenciais:

O rolo acompanha dois anéis niveladores de cores e espessuras diferentes. O anel rosa tem 2 milímetros de espessura e o anel roxo 3.

Armazenamento:

Mantenha em um lugar seco e limpo.

Instruções de uso e manuseio:

Utilize o rolo de confeitar, abrindo massas de forma simples e rápida.

Informações Gerais:

As pontas arredondadas do rolo também podem ser usadas para bolear ou marcar pastas e massas.