



formelo

okręgi cukiernicze do tortów



ZOSTAŃ MISTRZEM CUKIERNICTWA



Formelo stworzyło wyjątkową formę, z myślą o tych, którzy pragną zachwyć swoich gości lub klientów wspaniałymi tortami o idealnie równych warstwach. Składa się ona z sześciu nakładanych na siebie pierścieni, każdy o wysokości 1 cm. Do tej pory tak trudne skomponowanie tortu z równych warstw, stanie się łatwe i precyzyjne.

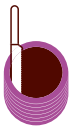
Wystarczy umieścić wypieczony biszkopt w formie i zdejmując pojedyncze pierścienie wykrawać nożem równe warstwy ciasta. W zależności od tego, jak grube mają one być, zdejmij jeden (1 cm), dwa (2 cm), lub więcej pierścieni.

Pierścienie Formelo są też idealnym narzędziem do przekładania ciast różnymi nadzieniami. Pozwolą nam one na naprzemienne układanie idealnie równych warstw biszkoptu i masy, a co więcej zapobiegają jej wyptywaniu.

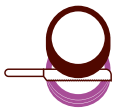
Formelo has created a perfect mould for those who intend to delight their guests or clients with magnificent cakes of perfectly equal layers. The mould consists of six rings, each 1 cm high, which can be put together. This innovative solution made the hard and time-consuming process of composing a cake from equal layers easy and precise.

Just put a sponge cake in the mould and use a knife to cut off even layers of the cake after removing consecutive rings. Depending on the intended thickness of the layers, you should remove one (1 cm), two (2 cm) or more rings each time.

The Formelo rings are also a perfect tool for spreading the cake with various kinds of cream or fillings. They make it possible to alternate perfectly even layers of sponge cake and filling and, moreover, prevent the filling from leaking out.



Z wypieczonego ciasta wykrawamy kształt koła
Cut out a circle from the baked cake



Odcinamy kolejne warstwy ciasta. Ich grubość odmierzamy przy pomocy pierścieni
Cut off consecutive layers of the cake, measuring their thickness with the rings



Kolejne warstwy ciasta przekładamy wcześniej przygotowanym nadzieniem
Spread the cake with layers of the filling prepared earlier



Formy nie wolno wykorzystywać do pieczenia ciast
You mustn't use the mould to bake cakes



Tworzywo przeznaczone do kontaktu z żywnością



Przedmiot nadaje się do mycia w zmywarkach i zmywarko-wyparzakach



Przedmiot nadaje się do przechowywania w zamrażarkach

Surowiec: tworzywo sztuczne PA6_GF 15%

Registered Community Design
003823707-0003

Zarówno formy jak i opakowania nie są zabawką. Należy przechowywać je z dala od dzieci i używać zgodnie z instrukcją i przeznaczeniem.

Wzór zastrzeżony



Producent: ZP Chocolate Zbigniew Przewoźnik
ul. Trzech Diamentów 12, 43-300 Bielsko-Biała