

Link do produktu: <https://megamarketonline.pl/walek-do-ciasta-silikonowy-obrotowy-47-cm-p-8728.html>

Walek do ciasta silikonowy obrotowy 47 cm



Cena brutto	38,00 zł
Cena netto	30,89 zł
Dostępność	Dostępny
Stan magazynowy	39 szt.
Numer katalogowy	008728-MMO
Kod producenta	141263
Kod EAN	8592381223489

Opis produktu

- ▣ **Walek obrotowy** - Walek obrotowy do ciasta. Walek ma wymiary: długość całkowita 47 cm, długość powierzchni wałkującej 23 cm, a średnica wałka wynosi 6,5 cm.
- ▣ **Wykonany z silikonu** - Walek wykonany jest z najwyższej jakości silikonu w białym kolorze. Posiada uchwyty wykonane z wytrzymałego tworzywa w kolorze szarym.
- ▣ **Nieprzywierająca powierzchnia** - Silikonowa powierzchnia sprawia, że walek nie klei się do ciasta i ułatwia czyszczenie. Do rozwałkowania ciasta nie będzie potrzebna duża ilość mąki. Walek dzięki użytym materiałom jest odporny na wilgoć i odkształcenia, nie chłonie zapachów, szybko schnie.
- ▣ **Przydatny w każdej kuchni** - Sprawdzi się do wałkowania ciasta na pierogi, makaron, pizzę, wyroby cukiernicze itd. Z jego pomocą uzyskamy odpowiednią grubość przygotowywanego ciasta.
- ▣ **Wygodne uchwyty** - Walek posiada wygodne uchwyty, które stabilnie leżą w dłoni. Dzięki temu, że są obrotowe, użytkowanie wałka jest bardzo wygodne. Zapewnia szybkie i precyzyjne rozwałkowanie ciasta bez dużego nakładu siły.

Silikonowy walek do ciasta, wykonany z wytrzymałych materiałów. Łatwy w czyszczeniu i wygodny w użytkowaniu. Z jego pomocą z łatwością rozwałkujemy ciasto na pożądaną grubość. Dzięki obrotowej części nie będziemy musieli użyć dużej siły przy wałkowaniu. Posiada wygodne uchwyty, które stabilnie leżą w dłoni. Wyczyścimy go za pomocą wilgotnej ściereczki lub pod bieżącą wodą. Przydatny w każdym domu oraz w gastronomii. **Oryginalny produkt czeskiej marki Orion.** Wyprodukowano zgodnie z europejskimi standardami.

Obrotowy walek silikonowy posiada nieprzywierającą, powierzchnię. Dzięki temu nie przykleja się do ciasta i doskonale je rozwałkuje, bez konieczności użycia dużej ilości mąki.

