

## Cremoso Pinceau à pâtisserie (5/10)

Modèle: 11.GF14360

4 0 0 6 6 6 4 1 4 3 6 0 8



4 006664 143608 &gt;

**GEFU**<sup>®</sup>

Prix  
conseillé: €  
12,05



### DESCRIPTION

#### Pinceau à Pâtisserie CREMOSO

Avec le pinceau à pâtisserie, le chocolat peut être étalé facilement sur des gâteaux ou des biscuits. Mais aussi le badigeonnage de beurre ou de jaune d'œuf sur une pâte à strudel ou des pâtés ne lui pose aucun problème.

- pour tartiner du beurre, de la margarine, du jaune d'œuf, du chocolat

Lorsque des poches de pâte feuilletée farcies sont recouvertes d'un mélange beurre-jaune d'œuf ou que des biscuits doivent obtenir une délicieuse tenue chocolatée, le pinceau à pâtisserie aux poils naturels entre en jeu. Grâce à lui, les produits de boulangerie peuvent être peints avec précision.

- Matériaux : poils naturels / acier inoxydable de haute qualité / plastique
- Ne passe pas au lave-vaisselle
- Dimensions (l/l/h en cm) : 21,7 x 2,8 x 1,3
- Poids (en kg) : 0,026

### SPÉCIFICATIONS

#### Caractéristiques physiques

Couleur                      Noir, Zilver  
Matière                      Acier inoxydable,  
   Plastique

#### Entretien & Nettoyage

Convient au  
lave-vaisselle



L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications