

Datenblatt zu Churros Sterntüle für InBlan - 1x InBlan-Stern, 14mm

InBlan

für gerade Churros



Produktbeschreibung

Sterntüle für gerade Churros – filigrane Handwerkskunst für authentische Ergebnisse. Mit dieser hochwertigen Sterntüle fertigen Sie gerade Churros, die das traditionelle Sternprofil mit feinen Strahlen aufweisen. Die Tüle ist speziell für den authentischen spanischen Teig konzipiert, der bei über 210 °C. seine einzigartige Struktur erhält. In Deutschland wird üblicherweise mit niedrigeren Frittier-Temperaturen gearbeitet, weshalb die Backmischung „Früchte der Pfanne“ von EmK in Kombination mit unserer optimierten Sondertüle eine ideale Lösung darstellt. Der Produktionsprozess lässt sich durch die Anzahl der Sterne individuell anpassen, was eine effiziente und flexible Herstellung ermöglicht. Unser Sortiment umfasst außerdem Tülen für kreative Variationen wie Schleifen oder hohle Churros, die gefüllt werden können. Entdecken Sie die gesamte Bandbreite unserer Produkte in der Tülen-Übersicht zum Download.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	InBlan Churros Technik
Höhe:	7 mm
Gewicht	0.2 kg
Durchmesser	90 mm

Zum Artikel: INBL57