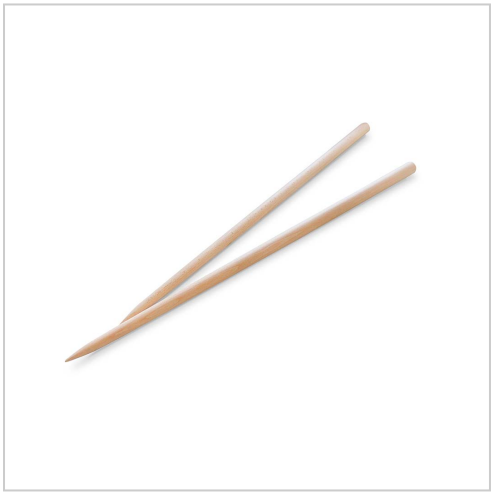
# Datenblatt zu Holz-Stäbe zum Wenden von Churros und Porras 73 cm



## Produktbeschreibung

In Spanien sehen Sie in den Traditionsbetrieben, dass für Churros und Porras ein Teigstreifen waagerecht in das Fett als Teigschnecke portioniert wird. Dieser bedeckt praktisch das gesamte Becken und wird mit diesen beiden Holzstäben im Ganzen gewendet. Das Schneiden erfolgt erst nach dem Rausnehmen aus dem Fettbad und erfolgt in der Regel mit einer Schere. Probieren Sie doch einmal aus, diese traditionelle Form der Churros-Produktion vor den Augen Ihrer Gäste durchzuführen. Sie heben sich damit deutlich von Ihren Wettbewerbern ab.

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Hersteller:** | EmK Gastrobedarf Import |

**Zum Artikel: IN004**