

Datenblatt zu Churros Sterntülle für InBlan für hohle Churros, 24mm

InBlan

für 2 Teigstreifen mit 12 Sternspitzen



Produktbeschreibung

Sterntülle für hohle Churros – für die doppelte Produktionsmenge je Extruder-Bewegung. Mit dieser Tülle gestalten Sie hohle Churros, die durch ihre Vielseitigkeit begeistern. Gefüllt mit cremigem Pudding, sahniger Ganache oder sogar Eiscreme bieten sie für jeden Geschmack etwas Besonderes. Die dekorativen Möglichkeiten – von Kuvertüre über Fondant bis Puderzucker – setzen den süßen Highlights das i-Tüpfelchen auf. Sollte Ihr Gastro-Betrieb spezifische Anforderungen haben, fertigen wir gerne individuelle Tüllen für Sie an. Zusätzlich führen wir Modelle für gerade und Schleifen-Churros, die Ihre Produktpalette erweitern. Entdecken Sie alle Varianten in der Tüllen-Übersicht der Downloads.

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: INBL78