Datenblatt zu Schöpfkelle - perfekt für die Waffelbäckerei



Produktbeschreibung

Diese Schöpfkelle ist das ideale Werkzeug für das präzise Portionieren von Waffelteig in professionelle Waffeleisen. Sie hat genau das richtige Maß, um klassische Waffelmuster zu befüllen.

Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl 18/10, zeichnet sich die Schöpfkelle durch ihre nahtlose Konstruktion aus. Dies garantiert nicht nur eine hygienische Anwendung, sondern erleichtert auch die Reinigung nach dem Gebrauch. Die Oberfläche ist hochglänzend und hat keinerlei scharfe Kanten, sodass dauerhaft Waffelteig portioniert werden kann.

Der Schüttrand an der Kelle sorgt dafür, dass der Waffelteig sauber und präzise in die Waffeleisen gegossen wird, ohne zu tropfen oder zu verschütten. Dadurch wird eine einfache und effiziente Handhabung gewährleistet.

Besonders bemerkenswert ist der extra breite Stiel der Schöpfkelle, der seidenmatt poliert ist. Dieser breite Stiel bietet einen festen und sicheren Griff, der Ihnen eine optimale Kontrolle über die Portionierung des Teigs ermöglicht.

Mit der Schöpfkelle für Waffelteig erhalten Sie ein hochwertiges Werkzeug, das Ihnen bei der Zubereitung von professionellen und köstlichen Waffeln hilft. Gleichmäßige Portionen und ein präziser Teigfluss sind damit problemlos möglich.

Entdecken Sie die Qualität und Funktionalität dieser Schöpfkelle und genießen Sie das einfache und effiziente Portionieren von Waffelteig. Perfektionieren Sie Ihre Waffelkreationen und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit herrlich frischen und gleichmäßig gebackenen Waffeln.

Produkteigenschaften

Hersteller:	Contacto Gastro & Küchenausstattung
Durchmesser	80 mm
Gesamtkapazität	0.125 Liter

Zum Artikel: C80080