

CENTRUM POLSKA POLECA WAŁKI

WAŁKI DO CHRUSTÓW

*Wałki do wykonywania chrustów.
Doskonały sposób na szybkie
równe rozmiarowo i wagowo
chrusty. Wystarczy wywałkować
ciasto, przejechać wałkiem,
przewinąć chruścik i gotowe.*



Rozmiary chruścików:

90 x 24 mm

90 x 30 mm

120 x 30 mm

150 x 40 mm

WAŁKI DO ROGALA POJEDYNCZE I PODWÓJNE:

- pojedynczy - podstawa 175 / wysokość 225
- pojedynczy - podstawa 175 / wysokość 250
- pojedynczy / podwójny - podstawa 50 / wysokość 80
- pojedynczy / podwójny - podstawa 80 / wysokość 100
- pojedynczy / podwójny - podstawa 90 / wysokość 130
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 130
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 155
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 200
- pojedynczy / podwójny - podstawa 115 / wysokość 170
- pojedynczy / podwójny - podstawa 175 / wysokość 155
- pojedynczy / podwójny - podstawa 175 / wysokość 200

PONADTO:

WAŁKI DO CIASTEK OKRĄGLYCH:

- średnica 50 mm, pojedyncze lub podwójne.

Doskonale nadają się do małych ciasteczek lub pączków na wagę.

- średnica 65 mm, pojedyncze lub podwójne.

Idealne do ciastek, pierogów.

- średnica 95 mm, pojedyncze lub podwójne.

Do wykrawania pierogów.

KOMPLET WAŁKÓW DO GRZEBIENIA FRANCUSKIEGO.

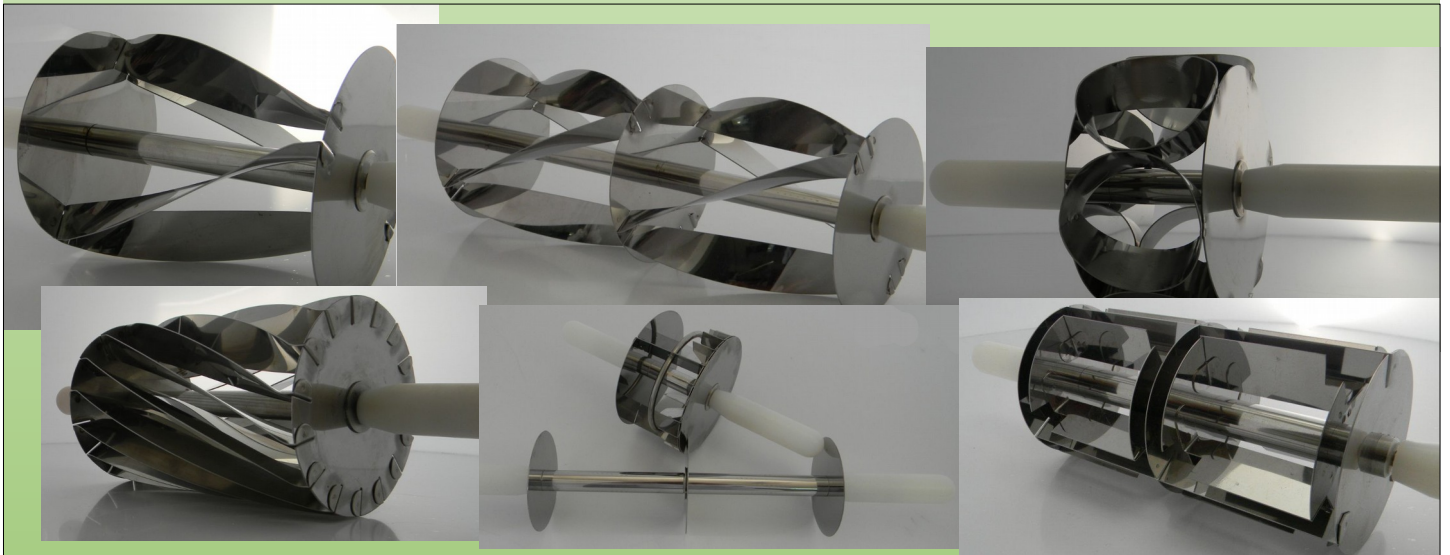
Jest to komplet dwóch wałków. Pierwszy z nich wycina pasy z ciasta na które szprycujemy dowolne nadzienie, następnie składamy ciasto na pół. Drugi z wałków skleja ciasto, odcina równe kawałki oraz nacina brzegi ciasta w równy grzebień.

WAŁEK DO PASKÓW.

Wycina paski o długości 200 mm, szer 25 mm. Idealny do sznoka zwijanego.

WAŁEK DO KOSZYKÓW.

Wycina kwadraty 100 x 100, których dwa przeciwstawne boki są lekko nacięte. Środek tak naciętego kwadratu uzupełniamy owocem lub nadzieniem. Zaginamy nacięte boki do góry, sklejemy i powstaje ciastko - koszyczek.



CENTRUM POLSKA POLECA WAŁKI

WAŁKI DO CHRUSTÓW

*Wałki do wykonywania chrustów.
Doskonały sposób na szybkie
równe rozmiarowo i wagowo
chrusty. Wystarczy wywałkować
ciasto, przejechać wałkiem,
przewinąć chruścik i gotowe.*



Rozmiary chruścików:

90 x 24 mm

90 x 30 mm

120 x 30 mm

150 x 40 mm

WAŁKI DO ROGALA POJEDYNCZE I PODWÓJNE:

- pojedynczy - podstawa 175 / wysokość 225
- pojedynczy - podstawa 175 / wysokość 250
- pojedynczy / podwójny - podstawa 50 / wysokość 80
- pojedynczy / podwójny - podstawa 80 / wysokość 100
- pojedynczy / podwójny - podstawa 90 / wysokość 130
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 130
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 155
- pojedynczy / podwójny - podstawa 110 / wysokość 200
- pojedynczy / podwójny - podstawa 115 / wysokość 170
- pojedynczy / podwójny - podstawa 175 / wysokość 155
- pojedynczy / podwójny - podstawa 175 / wysokość 200

PONADTO:

WAŁKI DO CIASTEK OKRĄGŁYCH:

- średnica 50 mm, pojedyncze lub podwójne.

Doskonale nadają się do małych ciasteczek lub pączków na wagę.

- średnica 65 mm, pojedyncze lub podwójne.

Idealne do ciastek, pierogów.

- średnica 95 mm, pojedyncze lub podwójne.

Do wykrawania pierogów.

KOMPLET WAŁKÓW DO GRZEBIENIA FRANCUSKIEGO.

Jest to komplet dwóch wałków. Pierwszy z nich wycina pasy z ciasta na które szprycujemy dowolne nadzienie, następnie składamy ciasto na pół. Drugi z wałków skleja ciasto, odcina równe kawałki oraz nacina brzegi ciasta w równy grzebień.

WAŁEK DO PASKÓW.

Wycina paski o długości 200 mm, szer 25 mm. Idealny do szneka zwijanego.

WAŁEK DO KOSZYKÓW.

Wycina kwadraty 100 x 100, których dwa przeciwstawne boki są lekko nacięte. Środek tak naciętego kwadratu uzupełniamy owocem lub nadzieniem. Zaginamy nacięte boki do góry, sklejemy i powstaje ciastko - koszyczek.

