

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Machine à décorer les gâteaux - Ø 36.4 cm - blanc**

Maxima



| Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Caractéristiques                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <p>Lissez facilement vos gâteaux avec cette machine à décorer les gâteaux. Le gâteau tourne uniformément sur une plateforme, tandis que les couteaux verticaux et horizontaux assurent l'élimination de tout excès de glaçage, créant ainsi un côté et un dessus nets. La machine est également dotée d'une vitesse réglable de 40 à 225 tours/minute et peut être réglée par incréments de 10 étapes. Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.</p> <p><b>Un glaçage lisse</b></p> <p>Placez votre gâteau au centre de l'appareil. Faites glisser le couteau vertical le long du gâteau et faites tourner le plateau manuellement. Veillez à ce que la distance entre le couteau et le gâteau soit toujours la même. Ajustez la position du gâteau si nécessaire. Procédez en faisant glisser le couteau vertical contre le gâteau, puis le couteau horizontal par-dessus. Mettez l'appareil en marche, réglez la vitesse souhaitée (vitesse conseillée : 75-85 tr/min) et utilisez une poche à douille pour la crème (par exemple, la crème au beurre ou la ganache). Appliquez la crème en commençant par le haut et en allant vers l'extérieur. Au fur et à mesure du passage du gâteau, l'excédent de crème sera éliminé. Une fois le dessus terminé, passez aux côtés, en travaillant de haut en bas. Ajustez les couteaux pour obtenir des coins plus serrés ou une couche de crème plus fine si vous le souhaitez.</p> <p><b>Nettoyage de l'appareil à décorer les gâteaux</b></p> | <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p> |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Caractéristiques |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <p>Il est important de bien nettoyer l'appareil de décoration de gâteaux après chaque utilisation. Retirez toutes les pièces détachées de l'appareil. Lavez ces pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. N'utilisez pas d'éponge pour éviter les rayures. Séchez ensuite soigneusement les pièces. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Remettez les pièces en place et rangez l'appareil dans un endroit exempt de poussière.</p> <p>Cet appareil de décoration de gâteaux vous aide à créer les gâteaux les plus lisses que vous puissiez imaginer. Vous obtiendrez toujours le meilleur résultat pour lisser vos gâteaux. Cette machine à décorer les gâteaux est disponible en plusieurs couleurs, vous pouvez donc choisir la couleur qui s'intègre le mieux dans votre cuisine. Si vous avez besoin de plus d'informations ou de conseils, n'hésitez pas à contacter notre service clientèle !</p> <p>Caractéristiques</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Panneau de commande étanche</li><li>• Lames horizontales et verticales réglables</li><li>• Angles toujours droits de 90 degrés</li><li>• Faible niveau sonore (40 dB)</li><li>• Vitesse réglable de 40 à 225 tours/minute</li></ul> <p>Caractéristiques du produit</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Poids net : 27 kg</li><li>• Dimensions de la machine : L50 x P37 x H62cm</li><li>• Plateau tournant : Ø 36.4cm</li><li>• Vitesse de rotation : 40-225RPM</li><li>• Dimensions du gâteau : Ø 12-32cm</li><li>• Hauteur du gâteau : max 18cm</li><li>• 230V / 50Hz / 1 Phase 120W</li></ul> |                  |