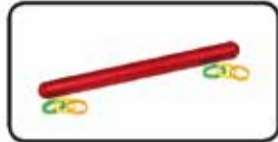


STONELINE®**STONELINE®****STONELINE®****STONELINE®****STONELINE®**

Rodillo de cocina para el perfecto grosor de la masa con tres reguladores de espesor extraíbles

- Ideal para el grosor idóneo de la masa en pizzas, pasta, tartas, fondant y muchos más.
 - Seleccione simplemente los reguladores de espesor adecuados y extienda la masa cómodamente y de forma uniforme sobre un grosor de 2, 3 o 5 mm
 - Con efecto antiadherente: Rellene el rodillo de cocina con agua caliente (p. ej. para masa de levadura) o con agua fría (p. ej. para masa quebrada), ciérrelo y extienda la masa. ¡No se pegará nada! ¡No hace falta emplear harina!
 - Con dimensiones para el tamaño deseado de la masa
 - También es ideal para extender la masa sin los reguladores de espesor. Por ejemplo, sobre la bandeja del horno.
- Dimensiones: ø aprox. 3 cm, longitud aprox. 35 cm
Material: Aluminio, silicona

Mattarello per pasta con spessore ideale con 3 distanziali rimovibili

- Ideale per ottenere pasta con spessore perfetto per pizza, pasta, torta, fondente e tanto altro.
 - Basta scegliere i distanziali adatti, stendere la pasta in maniera facile e uniforme e si ottiene uno spessore di 2, 3 o 5 mm.
 - Effetto antiaderente: riempire il mattarello con acqua calda (per es. con pasta lievitata) o con acqua fredda (per es. con pasta frolla), chiuderlo e stendere la pasta: nessuna adesione! Non è necessario aiutarsi con la farina!
 - Con indicazioni di misura per la grandezza della pasta desiderata
 - Ideale per stendere la pasta anche senza distanziali, per esempio, sulla piastra da forno.
- Dimensioni: ø ca. 3 cm, lunghezza ca. 35 cm
Materiale: alluminio, silicone

Rolling pin for the perfect dough thickness with three removable guide rings

- It is perfect for rolling out dough to the correct thickness for foods, such as pizza, pasta, cake, fondant and much more.
 - Simply pick the appropriate guide ring and roll out the dough easily and evenly to a thickness of 2, 3 or 5 mm
 - With non-stick effect: fill the rolling pin with warm water (e.g. for yeast dough) or cold water (e.g. for short pastry), close it and roll out the dough – nothing sticks to it! There is no need to dust it with flour!
 - The rolling pin has different dimensions, so that the dough can be rolled out to the desired size
 - If you remove the guide rings, it is also perfect for rolling out onto a baking tray, for example.
- Dimensions: diameter approx. 3 cm, length approx. 35 cm
Material: Aluminium, silicone

Teigroller für die perfekte Teigstärke mit 3 abnehmbaren Abstandshaltern

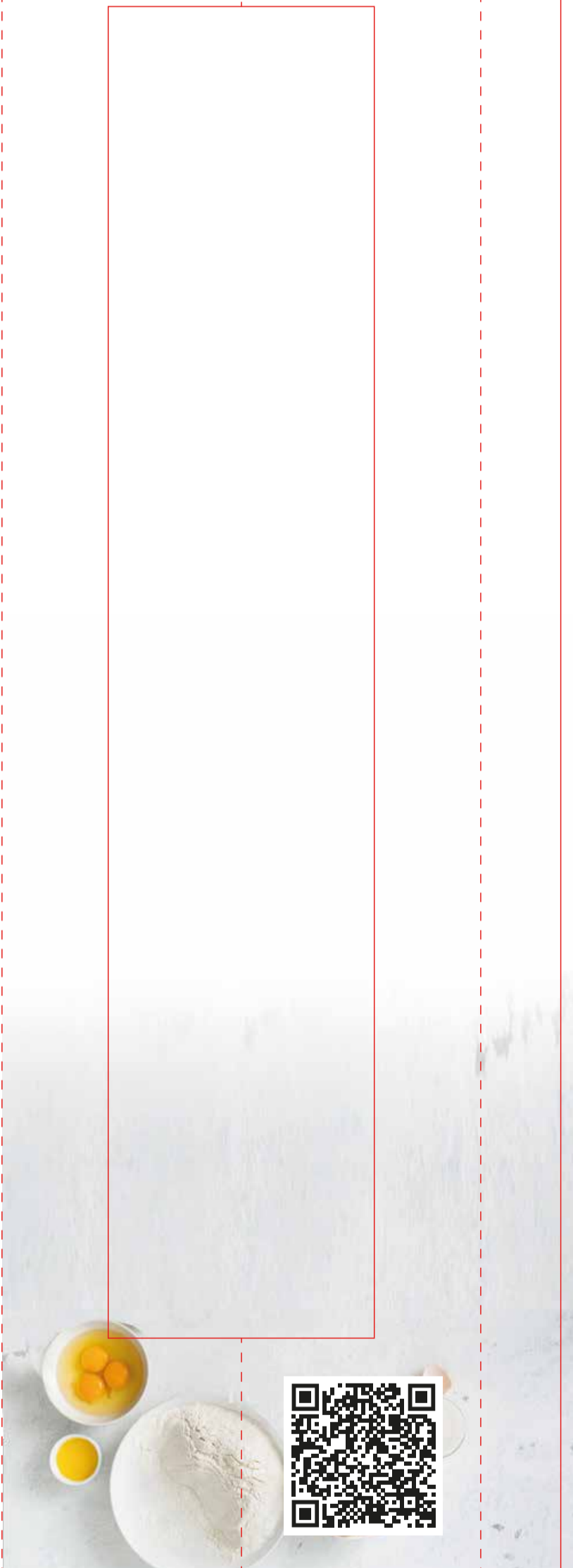
- Ideal für die richtige Teigstärke von Pizza, Nudeln, Kuchen, Fondant u. v. m.
 - Einfach die passenden Abstandshalter-Scheiben wählen und den Teig spielend leicht und gleichmäßig auf eine Dicke von 2, 3 oder 5 mm ausrollen
 - Mit Antihaft-Effekt: Teigroller mit warmem Wasser (z. B. für Hefeteig) oder kaltem Wasser (z. B. für Mürbeteig) befüllen, verschließen und den Teig ausrollen – nichts bleibt haften! Kein Bemehlen nötig!
 - Mit Maßangaben für die gewünschte Teiggröße
 - Auch ohne Abstandshalter ideal zum Ausrollen bspw. auf dem Backblech geeignet
- Maße: ø ca. 3 cm, Länge ca. 35 cm
Material: Aluminium, Silikon

Rouleau à pâtisserie pour une épaisseur de pâte parfaite avec 3 entretoises amovibles

- Idéal pour obtenir la bonne épaisseur de pâte pour vos pizzas, nouilles, tartes, fondants, et bien plus encore.
 - Choisissez simplement les entretoises appropriées et étalez la pâte facilement et uniformément jusqu'à atteindre une épaisseur de 2, 3 ou 5 mm
 - Avec effet antiadhésif : remplissez le rouleau à pâtisserie d'eau chaude (par ex. pour la pâte levée) ou d'eau froide (par ex. pour la pâte brisée), refermez et étalez la pâte. Rien ne restera collé ! Pas besoin de farine !
 - Avec des dimensions adaptées à la taille de pâte souhaitée.
 - Convient également parfaitement sans entretoise, par exemple pour étaler la pâte sur une plaque de cuisson.
- Dimensions : ø env. 3 cm, longueur env. 35 cm
Matériau : aluminium, silicone

Teigroller für die perfekte Teigstärke mit 3 abnehmbaren Abstandshaltern

Rolling pin for the perfect dough thickness with three removable guide rings

www.stoneline.dewww.stoneline.dewww.stoneline.dewww.stoneline.de

8474



20686 - Teigroller
Designed & Distributed by WARIMEX
Waren-Import Export Handels-GmbH
Chicago-Ambro-Platz 1
77743 Neulied / GERMANY