

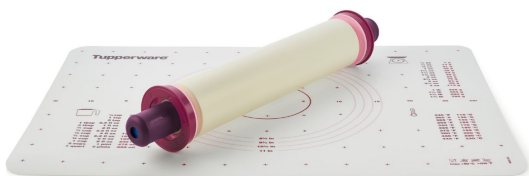
Deegblad Antislip & Deegrol met Koekjesvormen



- **Samen bakken, samen plezier maken** is het motto van deze drie bakproducten. Drie superhandige producten om **snel** en **efficiënt** heerlijk gebak klaar te maken.
- Dankzij de **grote dimensie** van de Deegrol en van het Deegblad Antislip kent geen enkel gebak nog geheimen voor jou. **Groot, klein, lang of rond alles is mogelijk!**

DEEGBLAD ANTISLIP

- **Bakken zonder nadenken.** Alles bij de hand dankzij dit superhandig Deegblad Antislip:
 - 4 concentrische cirkels die overeenkomen met de meest gebruikte patisserie-maten (22, 24, 26 en 28 cm). Voeg 4 cm toe voor de geribbelde randen van de taartvormen.
 - Kleine kruisjes op regelmatige afstand (5 cm) die als markering dienen om het deeg uit te rollen.
 - Voorzien van **internationale omzettingstabellen**:
 - voor vaste stoffen (g / pounds / oz);
 - voor vloeistoffen (ml / quart / pint);
 - voor temperaturen: °C Celsius (Europese meeteenheid) en °F Fahrenheit (Angelsaksische meeteenheid).
- **Flexibel** materiaal om het verwijderen van delicaat gebak zoals zanddeeg gemakkelijker te maken. Dankzij de flexibiliteit kan je het **compact opbergen** door het simpelweg op te rollen.
- **Gekorrelde** waardoor je minder bloem nodig hebt op je werkblad. Bevochtig het aan de onderkant voor een betere stabiliteit. Niet geschikt als onderzetter of snijplank.
- Ook superhandig voor wanneer je kinderen spelen met **plasticine of klei** of als **bescherming tijdens het schilderen**.



Dimensies

Deegblad Antislip

66 x 46 cm

Verstelbare Deeg-N-Rol

50 cm

Koekjesvormen

Ø 8,7 x 1,5 cm h

Gebruik

DEEGROL MET KOEKJESVORMEN

- **Superhandig voor verschillende soorten deegbereidingen:**
 - Deeg met een **dikte van 3 mm** (krummeldeeg, minuutdeeg, bladerdeeg):
 - Bevestig aan iedere zijde van de deegrol de Koekjesvormen van 3 mm.
 - Plaats de snijkant naar de binnenkant toe om je handen te beschermen.
 - Deeg met een **dikte van 6 mm** (zanddeeg of zandkoekjes):
 - Klik de Koekjesvormen van 3 mm in die van 6 mm.
 - Bevestig ze aan iedere kant van de deegrol, met de Koekjesvormen van 3 mm naar de buitenkant gericht.
- **Zeer fijn deeg** (pizzadeeg, bladerdeeg ...)
 - Gebruik de deegrol zonder de Koekjesvormen.
 - Ideaal om het deeg te snijden boven de **Croissant Party** en zo croissants te maken.
 - Om deeg uit te rollen om ravioli en hapjes te maken.
- **Heel leuk om lekkere en mooi ogende koekjes te maken:**
 - Rol het deeg uit;
 - Plaats de **Koekjesvorm** naar keuze (zon, ster of cirkel) op het deeg;
 - Oefen met je vingers druk uit op de cirkel;
 - Maak een licht draaiende beweging om de vormpjes uit het deeg te halen.
- **Eenvoudig in gebruik:**
 - Gebruik de Deegrol in combinatie met het Deegblad Antislip voor het uitrollen van deeg.
 - Bestrooi met bloem zowel onder als boven het deeg.
 - Vul de Deegrol met water om hem meer gewicht te geven. Voor een stevig deeg, gebruik warm water. Voor een soepeler deeg, gebruik koud water. Voorzien van een grote opening voor het gemakkelijk te kunnen vullen.
- De Koekjesvormen klikken vast aan iedere zijde van de Deegrol zodat je deze niet kan verliezen.
- **Gemakkelijk schoon te maken:** afneembare ergonomische handvaten.
- Geschikt voor de **diepvries** met uitzondering van de handvaten en de Koekjesvormen.