Magasin
Emile Bockstaellaan 412
1020 Bruxelles
Tel: 02/478 78 78

Steylemans

ONLINE
steylemans.be
info@steylemans.be



5KSMCCA KitchenAid

Fabricant: KitchenAid
Modèle: 5KSMCCA

€29,00

DÉSCRIPTION

COOKIE ACCESSORY

La presse à biscuits fonctionne en conjonction avec notre broyeur alimentaire (5KSMFGA - vendu séparément) pour presser et couper des biscuits parfaits.

- Pourquoi vous allez adorer le jeu de cookies
- Simple, rapide et amusant à utiliser
- Biscuits ou biscuits parfaitement formés à chaque fois
- Quatre formes différentes au choix
- Fabriqué en acier inoxydable et facile à nettoyer

Faire des cookies devient un jeu d'enfant
Fini les poches à douille salissantes ou les surfaces de cuisine collantes. Poussez simplement la pâte directement dans l'accessoire. Faire des cookies devient un jeu d'enfant.

Former la pâte à biscuits
Votre hachoir alimentaire se transforme en emporte-pièce. Plus de tracas avec le remplissage et le pressage.

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

Faire quatre emporte-pièces
Que vous prépariez des biscuits au beurre, des pâtisseries de Noël ou des volutes viennoises, vous obtiendrez toujours des résultats professionnels.

Fabriqué en acier inoxydable
Vous pouvez faire de beaux biscuits, des doigts de beurre aux sablés, et bien plus encore. Fabriqué en acier inoxydable lavable au lave-vaisselle.

PRESSE A BISCUITS 5KSMCCA
La presse à biscuits avec 4 formes différentes vous permet de réaliser chez vous des biscuits impressionnants d'aspect professionnel. Il fonctionne en harmonie avec notre hachoir KitchenAid (5KSMFGA - vendu séparément). Remplissez-le simplement de pâte fraîche, choisissez votre forme et le reste est fait pour vous - sans les tracas du remplissage et de la pulvérisation. Fabriqué en acier inoxydable, il est durable et facile à nettoyer.

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Couleur	Rouge
Matière	Acier inoxydable

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification