

### 6810-ATT - Règle à fondant



## Fiche technique

### Description

- Règle en aluminium
- Simple d'utilisation
- Qualité professionnelle

Cette règle à fondant, disponible à l'unité ou par lot de 4, est l'outil idéal pour **obtenir une épaisseur parfaitement uniforme** lors de l'étalage de pâte à sucre, caramel, ou ganache. Conçue en acier inoxydable, elle allie **robustesse et durabilité**, répondant ainsi aux exigences des professionnels comme des particuliers.

Avec une longueur de 35 cm, une hauteur de 1 cm et une largeur de 1,5 cm, elle est **simple à utiliser et à entretenir**, se nettoyant facilement après chaque utilisation. Parfait pour des résultats nets et réguliers dans vos créations pâtisseries.

### Caractéristiques techniques

<b>Matériaux :</b>	Acier inoxydable
<b>Longueur :</b>	35 cm
<b>Largeur :</b>	1.5 cm
<b>Hauteur :</b>	1 cm
<b>Poids :</b>	0.392 kg / 1.598 kg (lot de 4)