



Инструкция по использованию кондитерской линейки

Используйте линейку для разметки торта, чтобы создать идеально ровный декор для вашего десерта. Профессиональная линейка поможет вам сэкономить время декорирования.

С её помощью вы с лёгкостью справитесь со следующими задачами:

- сможете провести аккуратную линию при покрытии боков;
- детально определите место нанесения крема;
- точно измерите узоры на боковинах торта.

Как пользоваться кондитерской линейкой:

- Закрепите съёмную подставку в нижней части линейки.
- Разместите необходимое количество маркеров на измерительной шкале на нужном вам расстоянии.
- Двигайте линейкой вокруг торта.
- Разметка готова.

Отлично подойдет для работы с тортом, стоящим на поворотной подставке. В таком случае поставьте линейку в нужное положение и прокручивайте торт на подставке.

Линейка изготовлена из качественного пластика и оснащена 3 передвижными маркерами. Предмет легко отмывается и не впитывает запахи.

Обратите внимание применение находится ниже (см.картинку)



Вкусный
магазин