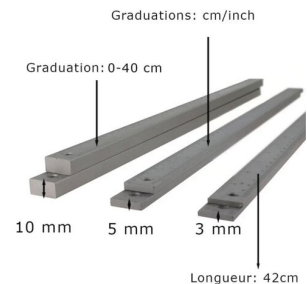


- 3 épaisseurs pour toutes les recettes
- Précision jusqu'à 40 cm gradués
- Résultat professionnel à la maison



Patisdecor



Règle à niveler pâtisserie pour abaisses régulières

La **règle à niveler pâtisserie** est un accessoire indispensable pour **obtenir des abaisses parfaitement uniformes**. Conçues en aluminium léger et robuste, ces règles assurent un travail précis et régulier à chaque utilisation. Grâce à leurs différentes épaisseurs, elles s'adaptent à toutes les préparations. Que ce soit pour des biscuits fins ou des pâtes épaisses, elles garantissent un résultat maîtrisé.

Les avantages de la règle à niveler pâtisserie

- Permet des abaisses parfaitement régulières et homogènes
- Lot complet avec 3 épaisseurs 3 mm 5 mm et 10 mm
- Aluminium léger et résistant pour un usage intensif
- Graduations jusqu'à 40 cm pour un contrôle précis
- Utilisation simple avec un rouleau à pâtisserie
- Adaptée à toutes les pâtes fines ou épaisses
- Rangement facile grâce aux trous de suspension
- Polyvalente utilisable aussi comme règle de mesure

Une précision essentielle pour des résultats professionnels

La règle à niveler pâtisserie est conçue pour répondre aux exigences des préparations les plus techniques. Utilisées par paire, elles permettent de contrôler précisément l'épaisseur de la pâte lors de l'abaissage. Cette régularité est essentielle pour garantir une cuisson homogène et un rendu esthétique soigné.

Le lot comprend **trois formats complémentaires**, adaptés à chaque usage. Les règles de 3 mm conviennent aux pâtes très fines comme les sablés ou le feuilletage. Les modèles de 5 mm sont idéaux pour des abaisses standards, tandis que les règles de 10 mm permettent de travailler des préparations plus épaisses comme les cookies ou les inserts.

Fabriquées en aluminium de qualité alimentaire, elles offrent un excellent compromis entre légèreté et robustesse. Leur surface lisse facilite le passage du rouleau, tandis que les graduations assurent un suivi précis des dimensions. Pensées pour un usage répété, elles s'intègrent parfaitement dans une pratique pâtissière exigeante.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Longueur	40 cm
Conditionnement	Paquet de 6

Matière	Aluminium
---------	-----------

Ref : 0309490016