

- Des contours nets pour vos layer cakes
- Lisse deux surfaces en même temps
- S'ajuste à la hauteur de vos gâteaux



Patisdecor



Des contours nets avec le lisseur ganache inox

Le **lisseur ganache inox Patisdecor** est conçu pour obtenir des layer cakes aux côtés réguliers et aux angles bien dessinés. Sa forme en équerre permet de travailler **le dessus et les côtés du gâteau simultanément**, tandis que sa hauteur réglable s'adapte à vos différentes créations. Ganache, mousse, entremets ou bavarois : il devient vite indispensable pour soigner la finition de vos pâtisseries.

Les avantages du lisseur à ganache

- Lisse dessus et côtés simultanément
- Hauteur ajustable selon le gâteau
- Aide à créer des angles bien droits
- Graduations en cm et en pouces
- Poignée antidérapante confortable
- Lames en acier inoxydable
- Réglage maintenu par une vis
- Hauteur totale de 31 cm et une largeur maximale de 22 cm

Des layer cakes aux finitions bien régulières

Obtenir des côtés droits sur un layer cake demande de la précision. Grâce à sa **forme en équerre**, ce lisseur permet de travailler horizontalement et verticalement en même temps. Il aide ainsi à lisser la ganache et à former des arêtes plus nettes et régulières.

Il ne se limite pas aux layer cakes : vous pouvez également l'utiliser pour ajuster et lisser des **entremets, bavarois, mousses et autres préparations pâtisseries**.

Réglez le lisseur à la hauteur de votre gâteau

Le système réglable permet d'adapter l'outil à la hauteur de votre création. Il suffit de positionner la partie horizontale à la hauteur souhaitée, puis de serrer la vis noire pour la maintenir correctement.

La partie verticale comporte une **graduation en centimètres sur une face et en pouces sur l'autre**, pratique pour reproduire plus facilement un réglage.

Pour obtenir un résultat plus régulier, placez idéalement votre gâteau sur un **plateau tournant**, puis maintenez le lisseur contre la ganache pendant la rotation.

Un outil inox agréable à prendre en main

Les lames sont fabriquées en **acier inoxydable** et associées à une poignée antidérapante en plastique. Celle-ci offre une bonne prise en main pour guider précisément le lisseur autour du gâteau.

Avant la première utilisation et après chaque pâtisserie, nettoyez-le à **l'eau chaude savonneuse**, puis rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux. Il ne passe pas au lave-vaisselle. Évitez également le chlore, l'eau de Javel concentrée ou chaude ainsi que les contacts prolongés avec les acides acétique et citrique.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	31 cm	largeur	22 cm
Matière	Acier inoxydable		

Référence : 0309486508