

Zdobíčka na krémy Le Tube 3358.02

de Buyer
DEPUIS 1830

LE TUBE PRO

RESTAURATEUR • TRAITEUR • BOULANGER
PÂTISSIER • CHOCOLATIER • CONFISEUR
RESTAURATION RAPIDE • SNACKING

CHEF • CATERER • BAKER
PASTRY CHEF • CONFECTIONER • CHOCOLATE MAKER
FAST FOOD • SNACKING

12 DOUILLES + 4 RECHARGES
included 12 nozzles + 4 extra tanks

SIMPLICITÉ simple
PRODUCTIVITÉ productive
RÉGULARITÉ regular
PRÉCISION precise

DOSER
DOSING

GARNIR
FILLING

DÉCORER
DECORATING

FORMER
FORMING

UTILISATION / USE
+2°C / 35°F
+100°C / 212°F

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

- ✓ transparentní vyměnitelná nádoba s uzávěrem vhodná pro uchování suroviny v chladničce
- ✓ přesné, regulovatelné dávkování
- ✓ v sestavě zdobíčka + 4x nádoba 0,75l + 12 koncovek

Contenu Contents

Ce coffret contient:
le piston à pression LE TUBE
2 couvercles pour réservoir
4 recharges 075 L.
12 douilles Tritan et 2 supports:
-3 douilles unies ø 6-11-13 mm
-3 douilles cannelées B8-C6-E8
-2 douilles Petits Fours PF10-PF14
-1 douille St Honoré
-1 douille à garnir ø 6 mm
-1 douille à verrine ø 10 mm

This box includes:
the pressure syringe LE TUBE
2 lids for tank
4 extra tanks 0.75 L.
12 Tritan nozzles and 2 supple nozzles holders
(3 plain nozzles ø 6-11-13 mm/3 Star nozzles B8-C6-E8/2 Star nozzles PF10-PF14/1 St Honoré nozzle/2 garnishing nozzles)

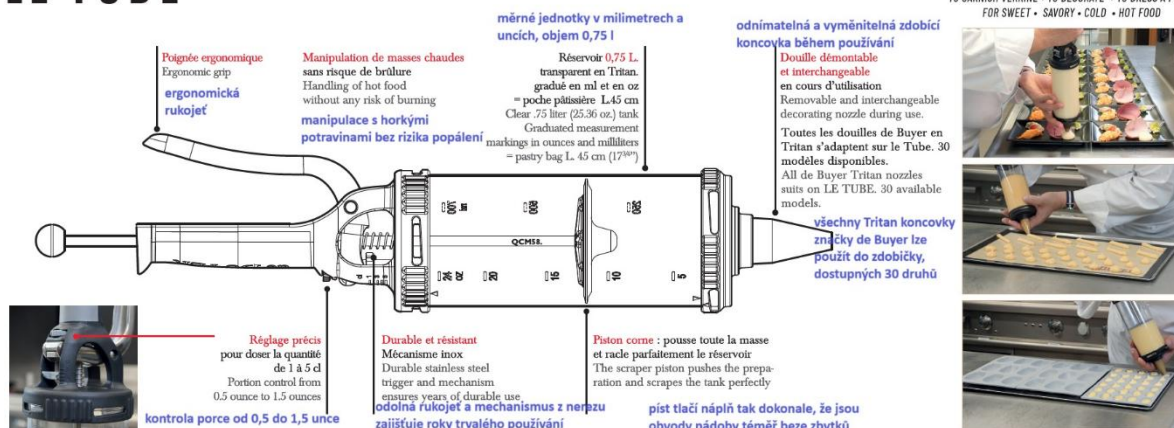
- ✓ objem nádoby 0,75l

- ✓ rozměr zdobíci pistole 38 x 10,5 cm
- ✓ mezi nádobou a dávkovací rukojetí je regulační šroub (šroubem si můžeme nastavit dávkování a jedním stisknutím získáme vždy stejnou dávku)
- ✓ na nádobce je vyznačený objem pro jednoduchou orientaci
- ✓ nádobky je možné dokoupit náhradní (vhodné i pro provozy, kde je nutné mít uchované větší dávky nebo různé druhy těsta (náplně)
- ✓ zdobíci koncovky – špičky je možné používat o různých průměrech, pro jejich výměnu stačí sundat vrchní „krytku“ a zdobíci koncovku jednoduše vložit
- ✓ doporučujeme umývat pod tekoucí teplou vodou, nepoužívat drátěnky nebo jiné abrazivní materiály, abyste zabránili poškrábání povrchu
- ✓ využití – zdobení, dávkování, plnění
- ✓ jednoduchá montáž i demontáž
- ✓ video: <https://www.youtube.com/watch?v=7-Wn3WLI4Y&t=5s>
- ✓ lze dokoupit nástavce, kód modelu: 4129.00 (sada 6 tritanových trysek pro zdobíčku "Le Tube")

LE TUBE

de Buyer
DEPUIS 1830

TEXTURES MOLLES • PÂTES • CRÈMES • MOUSSES,
REMPLIR DES VERRINES • DÉCORER • DRESSER DES ASSIETTES
PRÉPARATIONS SUCRÉES • SALÉES • FROIDES • CHAUDES
TO DOSE SOFT TEXTURES • PASTES • CREAMS • FOAMS
TO GARNISH VERRINE • TO DECORATE • TO DRESS A PLATE
FOR SWEET • SAVORY • COLD • HOT FOOD



Recharges 0.75L. avec couvercles hermétiques
extra nádoba 0,75 l s
hermetickým víkem pro
uložení přípravků, snadná
výměna nádoby během
používání
pour stocker d'autres préparations
Changement facile de réservoir sur
LE TUBE en cours d'utilisation
0.75 liter-extra tank with hermetic lids
to store the preparations
Easy change of tank on THE TUBE during use

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



Assortiment 12 douilles avec supports
Caterer set - 12 nozzles with holders



Douilles faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger.
Aucune douille ne se perd.
Nozzles are easy to clip, unclip, clean, dry and store.
No nozzle gets lost.



koncovky se snadno připevňují, odepínají, čistí, suší a skladují

sada pro gastronomii -12 krytek s držáky