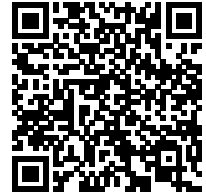
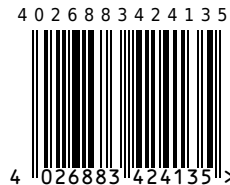


Merk: **Birkmann**  
Model: B424135

€ 5,21



## Omschrijving

### DE BELANGRIJKSTE DETAILS

Voor het eenvoudig uitrollen van deeg direct in de bakvorm of op de bakplaat, ideaal voor vierkante vormen of kleinere hoeveelheden deeg, met lichtlopende glijlager voor comfortabel en met één hand uitrollen, ergonomisch gevormde handgreep voor rechts en links-handers, onbehandeld, voedselveilig beukenhout uit duurzaam beheerde bossen, duurzaam, robuust en splintervrij, met oog voor ruimtebesparende ophanging, eenvoudige handreiniging.

### Eigenschappen

- Voor het eenvoudig uitrollen van deeg direct in de bakvorm of op de bakplaat
- Ideaal voor vierkante vormen of kleinere hoeveelheden deeg
- Met soepel lopend glijlager voor moeiteloos uitrollen met één hand
- Met ergonomisch gevormde handgreep voor rechts- en linkshandigen

### Materiaal

- Onbehandeld, voedselveilig beukenhout uit duurzaam beheerde bossen
- Ecologisch duurzaam
- Duurzaam, robuust en splintervrij

### Zorg

- Met de hand reinigen en goed afdrogen met een doek. Vermijd langdurig contact met water, omdat hout een natuurproduct is dat reageert op vocht.

### Inhoud

- 1x deegroller, recht, met oog voor ruimtebesparende ophanging  
rolbreedte 7 cm, diameter 4 cm

Artikelnummer: 424135

Weet jij dit ook?

Je wilt even snel wat zanddeeg uitrollen voor een heerlijke quiche en begint het deeg uit te rollen met je deegroller, maar het blijft helaas aan het werkblad plakken, is te klein of te groot uitgerold of scheurt als je het erin probeert te tillen de mal?

Dat hoeft niet het geval te zijn

Met de praktische deegrollers van RBV Birkmann uit de Easy Baking serie rol je het deeg direct in de bakvorm of op de bakplaat uit. Een soepel lopende glijlager aan de binnenkant zorgt ervoor dat je ze moeiteloos en zelfs met één hand kunt uitrollen. Dankzij de ergonomisch gevormde handgrepen zijn ze zowel door rechts- als linkshandigen te gebruiken.

Voor vierkante vormen en kleinere hoeveelheden deeg is de rechte deegroller perfect en voor ronde vormen de conische deegroller. Zo wordt het deeg in een mum van tijd gelijkmatig tot aan de randen uitgerold.

Bij de selectie van het hout hebben we er overigens op gelet dat het uit duurzaam beheerde bossen komt. Daarom kozen we voor robuust, onbehandeld beukenhout.

En wist je dat hout heel hygiënisch is in gebruik?

Het heeft van nature antibacteriële eigenschappen, waardoor ziektekiemen en bacteriën geen schijn van kans maken. Bovendien neemt het vrijwel geen geuren of aroma's op. Voor het reinigen verwijdert u eenvoudig de deegresten met een vochtige doek of spoelt u kort af met een beetje afwasmiddel. Het is alleen belangrijk om het daarna goed te drogen. Na gebruik hang je hem decoratief op in de keuken om hem op te bergen dankzij het praktische oogje aan het uiteinde van het handvat.

Wij raden aan om de deegroller af en toe in te wrijven met een neutrale olie - wij gebruiken graag geurloze koolzaadolie, dit voorkomt dat water zo snel door het hout wordt opgenomen, kleurende etenswaren laten niet zo snel vlekken achter en het hout behoudt zijn oorspronkelijke kleur .

Wij denken dat deze kleine bakhulp absoluut een van die dingen is die het leven gemakkelijker maken!

Rolbreedte 7 cm, diameter 4 cm

Artikelnummer: 424135

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Wit	Kleur/Stijl	ZILVER / BRUIN
Materiaal	HOUT, BEUK		