

# STAMPI MONOUSO PER TORTE

DISPOSABLE MOULDS FOR CAKES

## VOILÀ

Stampi monouso per la creazione di torte con raggio stondato. I bordi arrotondati permettono una perfetta glassatura evitando l'antiestetico taglio della glassa.

Disposable moulds to create rounded rim cakes. The curved edges will help you to obtain the perfect glazing avoiding the usual unsightly defect on the rim.



### PLUS:

- ✓ Risparmio di tempo e di spazio.
- ✓ Stoccaggio razionalizzato dovuto all'impilabilità del prodotto.
- ✓ Materiale easy to use con due linguette che permettono un perfetto smodellamento del prodotto finale.
- ✓ Stop alla condensa e al ritiro del prodotto in abbattitore.
- ✓ Massime igiene e facilità d'uso
- ✓ *Space and time-saving.*
- ✓ *Rational storing because the product is easy to stack.*
- ✓ *Tear strip easy to use material to perfectly demould the final product.*
- ✓ *No more condensation and no more shrinking of the product in the shock-freezer.*
- ✓ *Maximum hygiene and easy to use.*

**NEW**

### **VL140**

Ø mm 140  
H mm 40

Confezione 300 pz  
tortiere monouso.  
Box 300 pcs  
disposable moulds.

**NEW**

### **VL160**

Ø mm 160  
H mm 40

Confezione 300 pz  
tortiere monouso.  
Box 300 pcs  
disposable moulds.

**NEW**

### **VL180**

Ø mm 180  
H mm 40

Confezione 225 pz  
tortiere monouso.  
Box 225 pcs  
disposable moulds.

**NEW**

### **VL200**

Ø mm 200  
H mm 40

Confezione 150 pz  
tortiere monouso.  
Box 150 pcs  
disposable moulds.

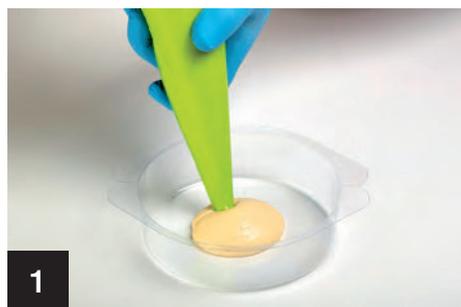
**NEW**

### **VL220**

Ø mm 220  
H mm 40

Confezione 100 pz  
tortiere monouso.  
Box 100 pcs  
disposable moulds.

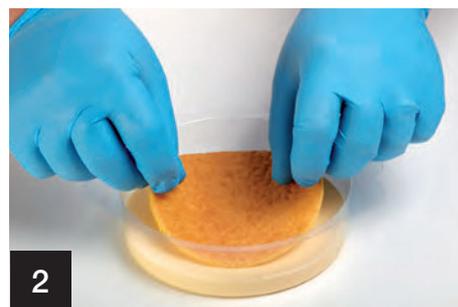
## HOW TO USE



1



2



3



4



1. Riempire lo stampo con il composto desiderato.
2. Posizionare l'inserto.
3. Ricoprire con altro composto e posizionare altri eventuali inserti.
4. Mettere in abbattitore. La torta potrà essere conservata direttamente nello stampo fino al momento dell'utilizzo.

1. Fill the mould with your favourite batter.
2. Put the insert in place.
3. Cover with more batter and, if any, put in place the other inserts.
4. Put in the shock-freezer. The cake can be preserved directly in the mould until time of use.



5



5. Al momento dell'utilizzo, per lo smodellamento della torta, basta tirare le linguette e aprire lo stampo per ottenere un risultato perfetto!

5. When it's time to use it, for the turn out, simply pull the flaps and open the mould for a perfect result!

