

Pierożnica

Forma do *pierogów*

19 IDEALNYCH PIEROGÓW, PASZTECIKÓW LUB CIASTECZEK BEZ LEPIENIA



Minimum pracy podczas robienia, maksimum przyjemności z jedzenia!

PRODUCENT I ZAMÓWIENIA:



METAZEL
ODLEWNIA CIŚNIENIOWA



ODLEWY



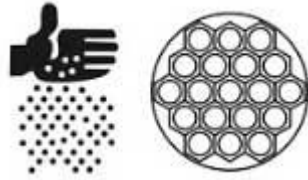
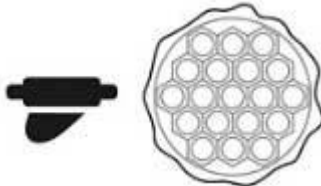
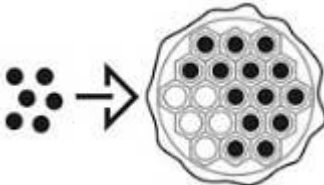
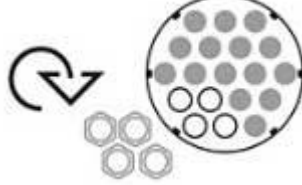
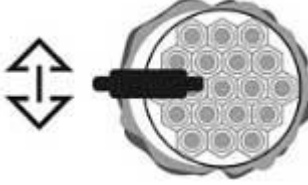
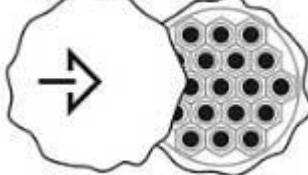
OBRÓBKA



BADANIA

Odlewnia Ciśnieniowa Meta-Zel Sp. z o.o.
Wola Cicha 155, 36-060 Głogów Małopolski
tel. +48 17 773 31 77, fax +48 17 773 31 52
odlewnia@metazel.pl

SPOSÓB UŻYCIA:

-  **Pieróżnicę posypać mąką**
-  **Rozłożyć na pieróżnicy rozwałkowane ciasto**
-  **Wypełnić otwory pieróżnicy farszem**
-  **Nałożyć i docisnąć drugą warstwę ciasta**
-  **Rozwałkować pierogi i usunąć nadmiar ciasta**
-  **Odwrócić pieróżnicę, wypchnąć i rozdzielić pierogi**

ZALECENIA I UWAGI:

- do wykonania pierogów można użyć dwa kawałki rozwałkowanego ciasta lub jeden duży
 - zbyt duża porcja farszu powodować może pęknięcia pierogów
 - nakładany farsz nie powinien nachodzić na krawędzie pieróżnicy
- pieróżnica nie nadaje się do mycia w zmywarce, należy myć ją ręcznie pod bieżącą wodą
- produkt wykonano ze stopu aluminium dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiada atest PZH

ZDJĘCIA:

