

# SZERETETTEL KÉSZÜLT



## TORTA KEZELÉSI ÚTMUTATÓ



### Fontos Tanácsok



#### SZÁLLÍTÁS

Vízszintes felületen, a padlón a legbiztonságosabb.



#### TÁROLÁS

Hűtőben tárolandó, az erős szagú ételektől elkülönítve.



#### HŐMÉRSÉKLET

Tálalás előtt 20-30 perccel vedd ki a hűtőből.



#### DEKORÁCIÓ

Vágás előtt távolítsd el a pálcákat és díszeket.



#### SZELETELÉS

A torta szép, egyenletes szeleteléséhez forró, de száraz pengéjű kést használj.

**"Élvezzétek minden szeletét!"**

# SZERETETTEL KÉSZÜLT



## TORTA KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

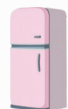


### Fontos Tanácsok



#### SZÁLLÍTÁS

Vízszintes felületen, a padlón a legbiztonságosabb.



#### TÁROLÁS

Hűtőben tárolandó, az erős szagú ételektől elkülönítve.



#### HŐMÉRSÉKLET

Tálalás előtt 20-30 perccel vedd ki a hűtőből.



#### DEKORÁCIÓ

Vágás előtt távolítsd el a pálcákat és díszeket.



#### SZELETELÉS

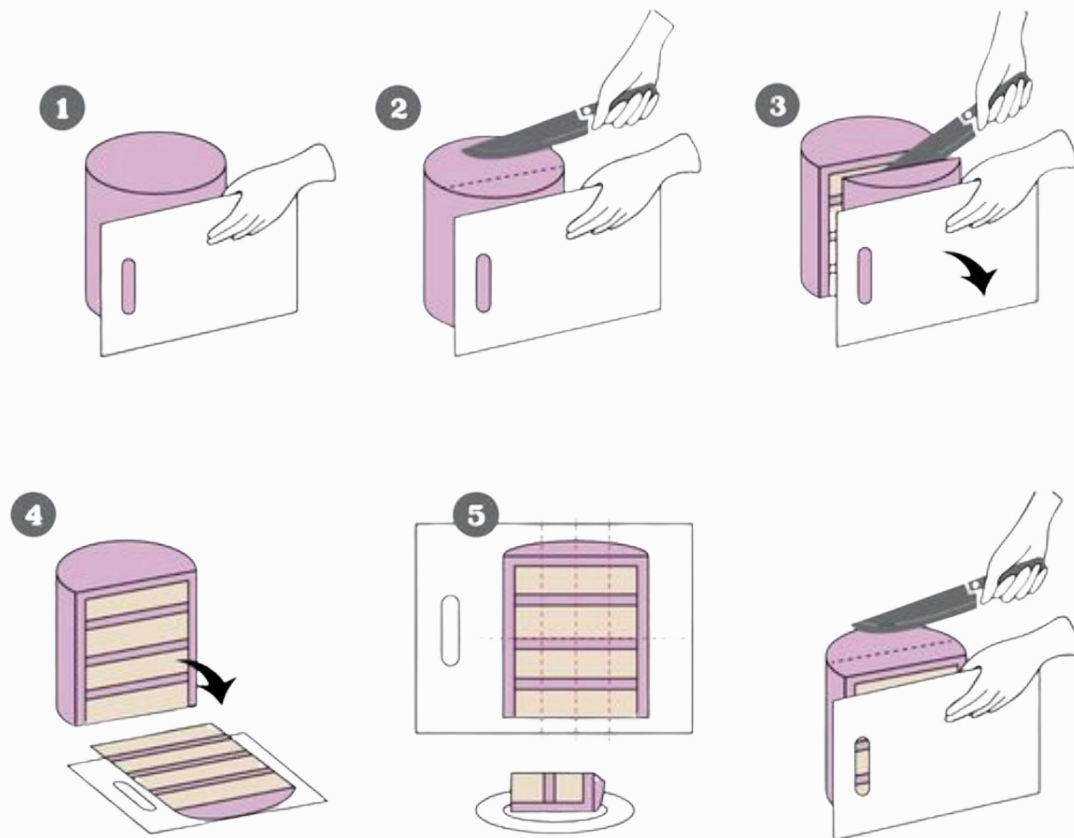
A torta szép, egyenletes szeleteléséhez forró, de száraz pengéjű kést használj.

**"Élvezzétek minden szeletét!"**

## MAGAS TORTA SZELETELÉSI TECHNIKA

01. LÉPÉS: Támassz egy vágódeszkát a torta oldalához.
  02. LÉPÉS: Vágj egy 3-4 cm széles szeletet keresztbe.
  03. LÉPÉS: Döntsd rá a szeletet a deszkára a kés segítségével.
  04. LÉPÉS: Fektesd le a deszkát és vágd fel kisebb kockákra.
- Folytasd: Ismételd meg az 1-4. lépéseket a torta többi részével is. Így mindenki tökéletes, esztétikus és könnyen fogyasztható adagot kap!

**Tipp:** Ez a módszer biztosítja, hogy mindenki tökéletes szeletet kapjon, és a torta is stabil maradjon a folyamat végéig!



## MAGAS TORTA SZELETELÉSI TECHNIKA

01. LÉPÉS: Támassz egy vágódeszkát a torta oldalához.
  02. LÉPÉS: Vágj egy 3-4 cm széles szeletet keresztbe.
  03. LÉPÉS: Döntsd rá a szeletet a deszkára a kés segítségével.
  04. LÉPÉS: Fektesd le a deszkát és vágd fel kisebb kockákra.
- Folytasd: Ismételd meg az 1-4. lépéseket a torta többi részével is. Így mindenki tökéletes, esztétikus és könnyen fogyasztható adagot kap!

**Tipp:** Ez a módszer biztosítja, hogy mindenki tökéletes szeletet kapjon, és a torta is stabil maradjon a folyamat végéig!

