

Ирина Огурченок
Список инструментов
для кондитера



Список основных инструментов для приготовления тортов и десертов

специально для подписчиков Ирины Огурчёнок

1. духовка [Zanussi ZCV 561 ML](#) (в видео я немного ошиблась)
2. стационарный [миксер Bosh](#) (например, эта модель)
3. кухонная машина [Moulinex QA509D32](#)
4. кухонная машина [Kenwood Chef Sense](#) KVC50
5. кухонная машина [Kit Fort](#) (про нее я не рассказала в видео, но это хороший бюджетный вариант - обратите на неё внимание, если ограничены в бюджете или посмотрите другие модели этой марки)
6. [весы Ikea](#)
7. формы для выпечки
 - a. металлические формы
 - b. металлические кольца
 - c. силиконовые формы
8. [таймер Икея](#)
9. кастрюля с толстым дном (от 2 л)
10. сито
11. силиконовые лопатки Ikea
12. венчик
13. [кулинарный термометр](#) (в магазине стоит в **5 раз** дороже!!!)
14. чаши разных объемов
15. пергаментная бумага
16. пищевая пленка
17. кондитерский мешок (продается в кондитерском магазине)
18. кондитерская насадка 1М, 2Д (продается в кондитерском магазине)
19. шпатель для выравнивания (продается в кондитерском магазине)
20. спатула (продается в кондитерском магазине)
21. [поворотный стол](#)

Сайты и магазины, в которых я приобретаю инструменты

(вы же можете приобрести в абсолютно любом месте)

- [М Видео](#)
- [Эльдорадо](#)
- [Икея](#)
- [Aliexpress](#)

Хотите научиться готовить торты, но не знаете с чего начать?



Курс-руководство по приготовлению современных тортов и десертов в домашних условиях

Узнать подробнее >>>

KONDITERKURS.RU

Все права защищены Ирина Огурченко