

Art-Nr. Part No.	Ø Durchlauf Ø Nozzle cm	Höhe Height cm	Ø innen Ø Inside cm		Preis €
5420/050*	0,8	7	4,5	0,02 l	11,35
5420/100	1,3	12	8,5	0,12 l	23,—
5420/120	1,5	13,5	12	0,38 l	28,—
5420/150	1,5	15,5	14,5	0,65 l	32,—
5420/200	2,4	22	20	1,8 l	46,50
5420/250	2,4	26	24,5	3,2 l	56,—

*ohne Griff, ohne Seitennut.

*without handle, straight tube.

Maßangabe Durchlauf bezieht sich auf den unteren Außendurchmesser des Stützens.

Nozzle diameter refers to the outside diameter at the bottom of the funnel's nozzle.



Trichter

aus Edelstahl 18/10, mit Seitennut zur Ableitung der Behälterluft

Funnel

18/10 stainless steel



Art-Nr. Part No.	Ø Durchlauf Ø Nozzle cm	Höhe Height cm	Ø dia. cm		Preis €
5421/300	2,5	32,5	30	6 l	97,—
5421/400	3,5	37,5	40	15 l	162,—

Maßangabe Durchlauf bezieht sich auf den unteren Außendurchmesser des Stützens.

Nozzle diameter refers to the outside diameter at the bottom of the funnel's nozzle.



Fasstrichter

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, mit Griff, schwere Qualität

Funnel

18/10 stainless steel, mirror polished finish, with handle, heavy gauge



Art-Nr. Part No.	Ø Durchlauf Ø Nozzle cm	Höhe Height cm	Ø innen Ø Inside cm		Preis €
2670/300	10	25	29,5	8 l	108,—
Drahtständer aus Edelstahl hierzu: / Stainless steel wire stand:					
2670/936		38	25,5		21,60



Sous-Vide Einfülltrichter

aus Edelstahl 18/10, zum Umfüllen von vorbereiteten Speisen in Vakuumbbeutel, die Kochbeutel bleiben im Verschlussbereich sauber

Sous Vide Funnel

18/10 stainless steel, to fill sous vide plastic bags with prepared food

