

Teigritzmesser

mit drehbarer Klinge, roter Griff aus Polypropylen, Schutzkappe in jeder Stellung ausziehbar, das Brotlahmen (Lame de boulanger) dient zum feinsten Anritzen des Teigs

Dough Scoring Knife

with rotating blade, red polypropylene handle, moveable protector can be used in every position, used for the finest scoring of the dough



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Preis €
4052/130	13	7,60

Gitterteigstanze

zweiteilig, aus weißem Polystyrol, hitzeresistent bis +75°C, für Linzer Torte, Holländer-Gebäck usw.

Lattice Cutter Stencil

two piece, white polystyrene, heat resistant up to +75°C



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Preis €
669/300	30	1,5	19,80

Teigmischer

aus Edelstahl, matt poliert, ideal zum Mischen von Teigzutaten, bzw. Einarbeiten von Butter in den Knetteig ohne diesen mit den Händen zu erwärmen

Pastry Mixer

stainless steel, matt polished finish



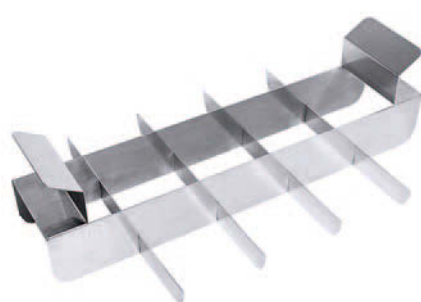
Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Höhe Height cm	Preis €
3066/001	4	10	7,30

Schneidgitter GN

aus Edelstahl 18/10, 65 mm Schnitttiefe, zum Schneiden von gleichgroßen Portionen in GN Behältern, z.B. Backware, Pizza, Gratin u.a.

GN 1/1 65 mm Portioner

18/10 stainless steel, for portioning pizzas, pastry, cakes etc.



Art-Nr. Part No.	GN	Höhe Height mm	Anzahl Fächer Slots	Portionsgröße Portion size cm	Preis €
7052/018	1/1	65	18	8 x 10	83,50

Gitterschneider

aus weißem ABS-Kunststoff, hitzeresistent bis +120°C, Schnittbreite 7 mm, Schneidenlänge 35 mm, für gedeckten Blechkuchen, Strudel und Linzer Torte

Lattice Cutter

white ABS, heat resistant up to +120°C, distance between wheels 7 mm, cut length 35 mm



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Ø Rad Wheel cm	Walzenlänge Cylinder Length cm	Preis €
1702/200	20	4	11	8,—