



Art-Nr. Part No.	Gewicht Weight	Preis €
1734/001	1 kg	24,90



Backkugeln

aus Keramik, gewährleistet einen ebenen, gleichmäßigen Tortenboden

Baking Beans

ceramic, ensure a flat and even pastry base



Art-Nr. Part No.	Länge Length	Preis €
527/350	35 cm	23,55



Zuckerthermometer

aus Glas in grauer Polyamid-Halterung, nichttoxischer Alkohol, Messbereich +80°C bis +200°C

Sugar Thermometer

glass in grey polyamide frame, graduated +80°C to +200°C



Art-Nr. Part No.	Länge Length	Preis €
522/160	29,5 cm	12,75



Zuckerwaage / Dichtemesser

Saccharometer (Aräometer), graduiert in 1000-1400 g/l und in 15-40° Baumé, aus Glas, geeignet auch für Salzlösungen

Saccharometer

graduated 1000-1400 g/l and 15-40° Baumé, glass



Art-Nr. Part No.	Länge Length	Ø Durchlauf Ø Nozzle	Preis €
4484/200	25 cm	6 mm	25,75



Zuckerblasebalg

13 cm lange Pipette aus Aluminium, Blasebalg aus Gummi, zur Herstellung von feinstem Zuckerdekor

Sugar Pump

13 cm long aluminium tube, with rubber pump, for superb sugar craft



Art-Nr. Part No.	Länge gesamt Total Length	Preis €
3344/520	52,5 cm	38,—



Pasteteneisen

aus rohem Eisenguss, Form rund gerippt, Kolbendurchmesser 5 cm oben und 3,5 cm unten, Kolbenhöhe 4 cm, Stiel aus Edelstahl 18/10, mit Kunststoff-Griff, zur Herstellung von Pastetenhüllen wie Vol au vent

Fluted Pastry tool

raw cast iron, fluted top diameter 5 cm, base diameter 3.5 cm, height 4 cm, rod made of 18/10 stainless steel, with plastic handle, for making pâté casings such as vol au vent



Art-Nr. Part No.	Länge Length	Breite Width	Preis €
1735/600	64 cm	5 cm	7,70



Backlineal

aus weißem Polystyrol, in Zentimeter und 8/12 cm - Skalierung

Baking Ruler

white polystyrene, centimetre and 8/12 cm scale

