

Torteneinteiler

aus cremefarbenem Polypropylen, beidseitig verwendbar, mit zwei Griffflaschen, hitzeresistent bis +125°C

Flan Divider

cream polypropylene, reverse for other portion size, two handles, heat resistant up to +125°C



Art-Nr. Part No.	Höhe Height cm	Ø dia. cm	Segmente Portions	Preis €
695/004	2,5	26,5	8 / 12	5,45
695/001	2,5	26,5	12 / 16	5,60
695/002	2,5	26,5	12 / 18	5,60
695/003	2,5	26,5	14 / 16	5,45



Torteneinteiler, Edelstahl

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend, Original KARL FRITZ

Flan Divider

18/10 stainless steel, mirror polished finish, an original Karl Fritz product



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Segmente Portions	Preis €
667/008	32	3,5	8	24,—
667/009	32	3,5	9	26,—
667/010	32	3,5	10	28,—
667/011	32	3,5	11	29,—
667/012	32	3,5	12	30,—
667/013	32	3,5	13	33,—
667/014	32	3,5	14	34,—
667/015	32	3,5	15	35,—
667/016	32	3,5	16	36,—
667/018	32	3,5	18	38,—



Tortenbodenschneider

Rahmen und gezackter Draht aus Edelstahl, Draht ist höhenverstellbar

Confectioner's Harp

all stainless steel, serrated wire is height adjustable



Art-Nr. Part No.	Ø max.	Höhe Height	Schnittstärke Cutting Thickness mm	Preis €
761/320	30 cm	17 cm	3 - 25	2,50

