

### Tortenrahmen, rechteckig

aus Edelstahl, stufenlos verstellbar in Länge und Breite, ein entnehmbares Zwischenblech kann als Teiler genutzt werden.

#### Dessert Frame

stainless steel, adjustable both in width and length, with removable separator bar



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm
699/050	27,5 - 52,5	18,5 - 34	5

### Tortenring

aus Edelstahl 18/0, hochglänzend, mit Griffen stufenlos verstellbar, spülmaschinengeeignet, zum Reinigen ganz zu öffnen, schwere Qualität

#### Adjustable Mousse Ring

18/0 stainless steel, mirror polished finish, dishwasher proof, adjustable



Art-Nr. Part No.	∅ min. cm	∅ max. cm	Höhe Height cm
690/060	16,5	30	6
690/085	16,5	30	8,5

### Tortenring

aus 2 mm starkem Aluminium

#### Cake Ring

2 mm aluminium



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm
688/260	26	5
688/280	28	5

### Tortenring

aus Edelstahl, hochglänzend, mit glatt auslaufendem Rand

#### Mousse Ring

stainless steel, mirror polished, open edge



Art-Nr. Part No.	∅ dia.	Höhe Height
694/120	12 cm	6 cm
694/140	14 cm	6 cm
694/180	18 cm	6 cm
694/200	20 cm	6 cm

### Tortenbodenring, flach

aus Edelstahl 18/0, hochglänzend, mit gebördeltem Verstärkungsrand, für Flan, Tartes, Gebäck und Tortenböden

#### Flan/ Tart Ring

18/0 stainless steel, mirror polished, rolled edge



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm
692/080	8 cm	2 cm
692/100	10 cm	2 cm
692/160	16 cm	2 cm
692/200	20 cm	2 cm
692/220	22 cm	2 cm
692/240	24 cm	2 cm
692/260	26 cm	2 cm
692/280	28 cm	2 cm
692/300	30 cm	2 cm
692/320	32 cm	2 cm

### Tortenbodenring, rund, perforiert

aus Edelstahl, fein perforiert zum besseren Belüften der Backware

#### Perforated Flan / Tart Ring

stainless steel, fine perforated for better pastry results



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm
676/150	15	2
676/180	18	2
676/260	26	2