



Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Stiellänge Handle Length cm
5103/180	18	20



Teigverteiler für Crêpes

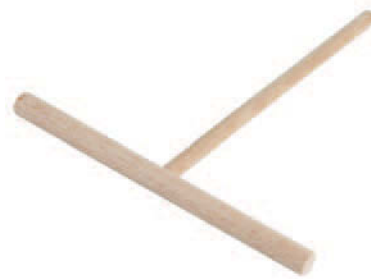
aus Edelstahl 18/10, der untere horizontale Teil ist schwerer und erleichtert so das Arbeiten, hygienisch, hochwertig verarbeitete Qualität

Crêpe Tool

18/10 stainless steel, lower part heavier for improved handling, hygienic, heavy gauge



Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Stiellänge Handle Length cm
837/150	16	19



Teigverteiler für Crêpes

aus unbehandeltem naturbelassenen Buchenholz, nicht spülmaschinengeeignet

Crêpe Tool

unlacquered smooth beechwood, not dishwasher proof



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm
840/035	35	3,5



Teigwender für Crêpes

aus unbehandeltem naturbelassenen Buchenholz, an beiden Seiten abgeflacht, nicht spülmaschinengeeignet

Crêpe Turner

unlacquered smooth beechwood, flat on both sides, not dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Höhe Height cm
3066/001	4	10



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.	∅ Rad ∅ Wheel cm	Höhe Height cm	Breite max. Max. Width cm
5 glatte Rädchen: / 5 plain wheels:			
1032/005	5,4	24,5	50
6 glatte Rädchen: / 6 plain wheels:			
1032/006	5,4	24,5	60
7 glatte Rädchen: / 7 plain wheels:			
1032/007	5,4	24,5	70



Teigschneider

aus Edelstahl 18/0, hochglänzend, Schnittbreite justierbar von 10 bis 120 mm

Dough Cutter, adjustable

18/0 stainless steel, mirror polished finish, cutting width adjustable between 10 and 120 mm



Art-Nr. Part No.	∅ dia. cm	Höhe Height cm
669/300	30	1,5



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

