



Art-Nr.	Gewicht
Part No.	Weight
1734/001	1 kg



### Backkugeln

aus Keramik, gewährleistet einen ebenen, gleichmäßigen Tortenboden

### Baking Beans

ceramic, ensure a flat and even pastry base



Art-Nr.	Länge
Part No.	Length
527/350	35 cm



### 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.	Länge
Part No.	Length
522/160	29,5 cm



### 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.	Länge	∅ Durchlauf
Part No.	Length	∅ Nozzle
4484/200	25 cm	6 mm



### Zuckerblasebalg

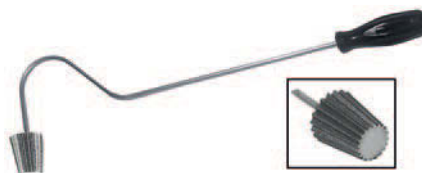
13 cm lange Pipette aus Aluminium, Blasebalg aus Gummi, zur Herstellung von feinstem Zuckerdekor

### Sugar Pump

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



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



### 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.	Länge	Breite
Part No.	Length	Width
1735/600	64 cm	5 cm



### Backlineal

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

### Baking Ruler

white polystyrene, centimetre and 8/12 cm scale

