



Art-Nr. Part No.	Breite Width cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
5103/180	18	20	7,50



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	Preis €
837/150	16	19	1,20



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	Preis €
840/035	35	3,5	2,50



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	Preis €
3066/001	4	10	6,50



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	Preis €
5 glatte Rädchen: / 5 plain wheels:				
1032/005	5,4	24,5	50	22,80
6 glatte Rädchen: / 6 plain wheels:				
1032/006	5,4	24,5	60	24,80
7 glatte Rädchen: / 7 plain wheels:				
1032/007	5,4	24,5	70	31,50



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	Preis €
669/300	30	1,5	16,—



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

