

Confiseriepalette Professional 12 cm



Artikeltext

Confiseriepaletten Professional eignen sich ganz besonders für kleines Gebäck, zur Herstellung von Pralinen und zum präzisen Anrichten in der gehobenen Küche. Sie sind ideal zum Bestreichen von Torten und Gebäck mit Cremes und Füllungen und zum Lösen und Heben von der Unterlage.

Die Palette ist nach vorne hin dünn zulaufend und flexibel geschliffen. So gleitet Sie sehr sanft unter das Gebäck, behält aber die nötige Stabilität, um auch schwerere Aufgaben zu bewältigen.

Der Griff, aus robustem, glasfaserverstärktem Polyamid, bietet einen sicheren Halt für den professionellen Gebrauch.

Rostfrei und spülmaschinengeeignet.

Hergestellt in Solingen/Deutschland.

Produktmaße: 22,00 cm * 2,00 cm * 1,50 cm

Made in Germany



4 018157 103167



Produkteigenschaften

Serie	Professional
Pflege	spülmaschinengeeignet
Designer	-
Awards	-
GreenGrip	-
FSC	-

Technische Daten

Artikelnummer	10 519 12 00
EAN / GTIN	4018157103167

Material

Edelstahl DIN 1.4021, gehärtet
Griffmaterial: PA glasfaserverstärkt
Konformität: REACH & Regulation (EU) 10/2011

Kaufmännische Daten

Verpackungseinheit	12
Empf. VK-Preis	€ 13,99
	inkl. 19 % MwSt.