Datenblatt zu Neumärker Backplatte T5 für Tartlet-Basisgerät



Produktbeschreibung

Veredeln Sie Ihre Tartlet-Kreationen mit Leichtigkeit und Präzision mithilfe der hochwertigen Backplatte T5 für das Tartlet-Basisgerät. Diese Backplatte wurde speziell entwickelt, um Ihnen ein erstklassiges Backerlebnis zu bieten und Ihre kulinarischen Fantasien wahr werden zu lassen. Hergestellt aus antihaftbeschichtetem Aluminium und präzise CNC-gefräst, garantiert die Backplatte T5 eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein reibungsloses Backergebnis. Dank der sorgfältig gestalteten Mulden können Sie perfekte Tartlet-Schalen herstellen, die sowohl visuell ansprechend als auch geschmacklich herausragend sind. Die Maße der einzelnen Mulden wurden mit höchster Präzision entworfen: Die obere Öffnung hat einen Durchmesser von 125 mm, die untere Öffnung misst 110 mm im Durchmesser und die Höhe beträgt 20 mm. Diese optimalen Abmessungen ermöglichen es Ihnen, Ihre Füllungen kreativ zu präsentieren und den Geschmack jedes Tartlets zu maximieren. Egal, ob Sie ein erfahrener Koch oder ein begeisterter Hobbybäcker sind, die Backplatte T5 für das Tartlet-Basisgerät wird Ihre Backkünste revolutionieren. Erleben Sie die Freude an perfekt geformten und gebackenen Tartlets mit dieser innovativen Backplatte, die Präzision, Qualität und kulinarische Exzellenz vereint.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Gewicht	13 kg

Zum Artikel: N31-40601