# Datenblatt zu Einbrennservice für Krampouz Crêpes-Geräte

für Krampouz-Crêpes-Geräte mit ein oder zwei Crêpes-Platten



**Produktbeschreibung**

## Fachgerecht vorbereitete Gusseisenplatten – ohne eigenen Einbrennaufwand, Rauch und Geruch am Einsatzort

Sie möchten mit Ihrem neuen Krampouz-Crêpesgerät zügig in die Produktion starten, statt zunächst mehrere Stunden mit der Vorbereitung der Backplatten zu verbringen? Mit dem **EmK Einbrennservice** übernehmen wir das fachgerechte Einbrennen der einbrennpflichtigen Gusseisenplatten bereits vor der Auslieferung.

Dabei kommt es auf mehr an als auf etwas Öl und eine heiße Platte: Die Vorbereitung der Oberfläche, das geeignete Öl, passende Werkzeuge, die Temperaturführung und der sorgfältige Aufbau dünner Einbrennschichten müssen zusammenpassen. Wir nehmen Ihnen diesen Arbeitsschritt ab. Die beim Einbrennen entstehenden unangenehmen Gerüche und störenden Rauchemissionen fallen dadurch nicht in Ihren eigenen Räumen an.

**Der Service kostet 49,00 € je Gerät – unabhängig von der Plattenanzahl.** Bei einem Doppel-Crêpesgerät werden somit beide Backplatten zusammen für 49,00 € vorbereitet. Nach fachgerechter Aufstellung, Anschluss und den üblichen Vorbereitungen für den Backbetrieb können Sie mit einer bereits eingebrannten Backfläche arbeiten.

### Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- **Fachgerechte Erstvorbereitung:** Wir brennen die geeigneten Gusseisenplatten Ihres neuen Krampouz-Gerätes vor der Auslieferung ein.
- **Eigene Vorbereitungszeit sparen:** Der EmK-Einbrennprozess dauert etwa zwei bis drei Stunden, einschließlich Abkühlen bis zu vier Stunden.
- **Keine Einbrennemissionen am eigenen Standort:** Geruch und Rauch dieses Arbeitsschrittes entstehen nicht in Ihrer Küche oder am Verkaufsstand.
- **Gute Voraussetzungen für leichtes Ablösen:** Eine fachgerecht aufgebaute Einbrennschicht unterstützt das Backen und Wenden von Crêpes und Galettes.
- **Fehler bei der Erstvorbereitung vermeiden:** Kein eigener Versuch mit zu viel Öl, ungeeigneten Hilfsmitteln oder falscher Temperaturführung.
- **Ein Preis pro Gerät:** 49,00 € gelten auch bei mehreren Backplatten – nicht pro Platte.

### Warum muss eine neue Crêpesplatte eingebrannt werden?

Bei den hier beschriebenen professionellen Krampouz-Crêpesplatten handelt es sich um **maschinell bearbeitetes, unbeschichtetes Gusseisen**. Die Oberfläche besitzt eine feine, durch die Bearbeitung entstandene Struktur und benötigt vor dem ersten regulären Backen eine Einbrennschicht.

Beim Einbrennen werden wiederholt sehr dünne Ölschichten unter kontrollierter Hitze aufgebaut. So entsteht eine fest anhaftende Schutz- und Trennschicht, die häufig auch als Patina bezeichnet wird. Sie unterstützt die Trenneigenschaften der Platte und schützt das Gusseisen.

Diese Schicht ist keine nachträglich aufgebrachte Kunststoffbeschichtung. Sie gehört zur traditionellen Arbeitsweise mit eingebrannten Gusseisenplatten und wird durch passende Reinigung und Pflege erhalten. **Eine funktionierende Patina soll gepflegt werden – nicht nach jedem Arbeitstag wieder vollständig verschwinden.**

### Fachgerecht einbrennen heißt: Material, Öl, Werkzeug und Temperatur abstimmen

Das Ergebnis beginnt mit der passenden Platte und ihrer Vorbereitung. Nicht jede Crêpesplatte benötigt dieselbe Behandlung: Eine einbrennpflichtige Gusseisenoberfläche darf nicht mit einer bereits beschichteten oder emaillierten Backfläche gleichgesetzt werden.

# Datenblatt zu Einbrennservice für Krampouz Crêpes-Geräte

für Krampouz-Crêpes-Geräte mit ein oder zwei Crêpes-Platten

Ebenso wichtig ist die Wahl eines geeigneten Öls. Für die hier beschriebenen bearbeiteten Krampouz-Gusseisenplatten ist reines Sonnenblumenöl ohne weitere Zusätze die Herstellervorgabe für das erstmalige Einbrennen. Dazu gehören geeignete, temperaturbeständige Hilfsmittel, mit denen sich das Öl sehr dünn und gleichmäßig verteilen lässt.

Auch die Temperaturführung muss zum Gerät passen. Elektrische Geräte, manuell geregelte Gasgeräte und thermostatisch geregelte Gasgeräte werden nicht einfach nach derselben Reglerstellung behandelt. Entscheidend ist der für das jeweilige Modell vorgesehene Ablauf – nicht das Prinzip „je heißer und je mehr Öl, desto besser".

Mit dem EmK-Einbrennservice geben Sie diese Vorbereitung in erfahrene Hände, statt Material und Einstellungen beim ersten Einsatz selbst aufeinander abstimmen zu müssen.

## Zwei bis drei Stunden Einbrennprozess – mit Abkühlen bis zu vier Stunden

Der sorgfältige Aufbau einer Einbrennschicht lässt sich nicht durch einen kurzen Ölauftrag auf die heiße Platte ersetzen. Die einzelnen dünnen Schichten benötigen Zeit, bevor die Oberfläche weiterbehandelt werden kann.

**Für den EmK-Einbrennprozess fallen etwa zwei bis drei Stunden an. Einschließlich des anschließenden Abkühlens kann der gesamte Ablauf bis zu vier Stunden dauern.** Mit dem Service entfällt dieser eigene Vorbereitungsaufwand.

Das ist besonders bei einer kurzfristigen Ersatzbeschaffung, einem bevorstehenden Weihnachtsmarkt oder einem zusätzlichen Veranstaltungstermin hilfreich. Die Zeitangaben beschreiben den Arbeitsablauf und sind keine Zusage für eine bestimmte Versand- oder Lieferfrist.

## Rauch und unangenehme Gerüche nicht in den eigenen Räumen

Beim Einbrennen entstehen deutliche Gerüche und Rauch. Das kann in kleinen Küchen, Verkaufsräumen, Foodtrucks und anderen Bereichen ohne geeignete Abluft sehr störend sein. Auch ein Einbrennen kurz vor Veranstaltungsbeginn ist deshalb oft unpraktisch.

Wenn EmK die Backplatten vorbereitet, findet dieser Arbeitsschritt vor der Auslieferung statt. Sie müssen dafür weder eigene Arbeitszeit reservieren noch einen geeigneten Arbeitsplatz mit ausreichender Abluft bereitstellen.

Der Vorteil bezieht sich auf das erstmalige Einbrennen. Die Anforderungen an Abluft, Aufstellung und sicheren Betrieb des Crêpesgerätes bleiben selbstverständlich bestehen.

## Leichtes Ablösen statt anhaftendem Teig

Eine fachgerecht eingebrannte Platte bietet eine gute Grundlage für die praktische Crêpesproduktion. Bei passender Temperatur, geeigneter Teigkonsistenz und sparsamem Fetten kann sich der gebackene Crêpe leichter von der Oberfläche lösen und kontrolliert wenden lassen.

Gerade im gewerblichen Alltag zählt das: Anhaftender Teig unterbricht den Arbeitsrhythmus, kann das Produkt beschädigen und macht zusätzliche Reinigung erforderlich. Eine sorgfältige Erstvorbereitung hilft, diese Startprobleme zu vermeiden.

Der Einbrennservice ersetzt jedoch keine passende Rezeptur und Bedienung. Zu frühes Wenden, ungeeignete Temperaturen oder eine falsche Fettmenge können auch auf einer gut vorbereiteten Platte zu Schwierigkeiten führen. **Gute Backergebnisse entstehen aus dem Zusammenspiel von Backfläche, Teig und Arbeitsweise.**

## Was bei einer fehlerhaften Einbrennschicht passieren kann

Zu dicke, ungleichmäßige oder nicht ausreichend ausgebildete Schichten können klebrig werden, ungleichmäßig backen oder sich später ablösen. Sichtbare schwarze Partikel können aus abblätternden Fett- und Backrückständen stammen und sind nicht automatisch Teile der Gussplatte.

Auf einer ungünstig aufgebauten oder unzureichend gepflegten Oberfläche können sich weitere Rückstände rasch festsetzen. Wird die Kruste immer dicker, kann sie die Wärmeübertragung zwischen Platte und Teig beeinträchtigen – ähnlich einer Isolierschicht.

Wer darauf nur mit einer höheren Temperatureinstellung oder mehr Fett reagiert, beseitigt die Ursache nicht. Unter ungünstigen Bedingungen werden zusätzliche Rückstände eingebrannt und das Problem verstärkt sich.

Eine fehlerhafte Schicht muss gegebenenfalls aufwendig entfernt und neu aufgebaut werden. Der Einbrennservice sorgt für einen fachgerechten Start; die laufende Pflege bleibt wichtig, damit die Backfläche auch im weiteren Betrieb gut funktioniert.

## Keine Flex und keine elektrischen Handschleifer auf der Backplatte

Eine dick verkrustete Crêpesplatte darf nicht eigenmächtig mit einem Winkelschleifer, einer Flex oder einem anderen elektrischen Handschleifer bearbeitet werden.

Dabei können neben den Ablagerungen auch Gusseisen und die werkseitig bearbeitete Oberflächenstruktur abgetragen werden. Tiefe Schleifspuren, veränderte Rillen oder eine unebene Backfläche sind keine normale Reinigung, sondern mögliche Beschädigungen.

**Stark abgeschliffene oder unebene Platten gehören zur fachkundigen Prüfung.** Ob eine Aufarbeitung möglich ist oder ein Austausch erforderlich wird, hängt vom konkreten Zustand ab. Einfach neues Öl aufzutragen beseitigt einen Materialschaden nicht. Sprechen Sie EmK an, bevor Sie eine stark verkrustete oder beschädigte Platte weiterbearbeiten.

## Täglich reinigen – aber nicht täglich blank machen

Eine häufige Frage lautet: Muss die Crêpesplatte nach jedem Arbeitstag bis auf das blanke Metall grundgereinigt werden?

**Nein. Eine intakte Einbrennschicht bleibt erhalten.** Die Backfläche wird nach der Nutzung von losen Partikeln, Teig- und Belagresten sowie überschüssigen Rückständen befreit und entsprechend der Geräteanleitung gepflegt. Ein vollständiges Entfernen der funktionierenden Patina würde ein erneutes Einbrennen notwendig machen.

# Datenblatt zu Einbrennservice für Krampouz Crêpes-Geräte

für Krampouz-Crêpes-Geräte mit ein oder zwei Crêpes-Platten

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen einer fest anhaftenden, gepflegten Einbrennschicht und unerwünschten Speise- oder Fettrückständen. Dunkle Farbe allein bedeutet nicht, dass die Platte verschmutzt ist. Klebrige Beläge, lose Krusten und anhaftende Lebensmittelreste sollen dagegen nicht auf der Backfläche verbleiben.

**Hohe Backtemperaturen ersetzen keine hygienische Reinigung.** Auch eine auf über 200 °C eingestellte Platte ist keine pauschale Zusicherung für einen hygienisch einwandfreien Arbeitsplatz. Saubere Werkzeuge, gepflegte Pads, gereinigte Arbeitsflächen sowie ein hygienischer Umgang mit Teig und Zutaten bleiben erforderlich. Die richtige Aussage lautet deshalb: täglich reinigen und die funktionsfähige Patina erhalten – nicht auf Reinigung verzichten.

## Abriebstein: Ablagerungen begrenzen, Einbrennschicht erhalten

Ergänzend zum regelmäßigen Abwischen empfiehlt EmK ein vorsichtiges Abreiben mit einem für die jeweilige Gusseisenplatte geeigneten **Abriebstein**. Wie oft diese Pflege erforderlich ist, richtet sich nach Nutzung, Rückständen und den Herstellervorgaben. Bei intensivem gewerblichem Einsatz kann sie entsprechend häufiger notwendig sein.

Der Stein dient dazu, unerwünschte Ablagerungen kontrolliert zu reduzieren – nicht dazu, die Platte bei jeder Reinigung bis auf das blanke Gusseisen abzutragen. Gearbeitet wird bei ausgeschaltetem Gerät auf der noch lauwarmen Platte. Anschließend müssen sämtliche Abrieb- und Schmutzrückstände entfernt und die Backfläche nach Pflegeanleitung behandelt werden.

Passende, preisgünstige Abriebsteine erhalten Sie bei EmK als Zubehör, beispielsweise den und den . Beachten Sie die Angaben auf der jeweiligen Artikeldetailseite sowie die Anwendungshinweise für Ihre Backplatte.

## Einbrennen und tägliches Fetten sind zwei verschiedene Aufgaben

Beim erstmaligen Einbrennen wird die tragende Schutz- und Trennschicht aufgebaut. Das spätere sparsame Fetten während der Produktion unterstützt dagegen den laufenden Backbetrieb.

Dafür empfiehlt EmK ein geeignetes Backtrennmittel, das beispielsweise mit einem Cleaner Pad dünn verteilt wird. Flüssiges Backtrennmittel im Kanister ermöglicht eine kontrollierte Anwendung ohne den Sprühnebel einer Spraydose.

Auch eine eingebrannte Platte soll nicht mit immer dickeren Fettmengen überzogen werden. Zu viel Trennmittel ersetzt keine Pflege und kann den Aufbau unerwünschter Ablagerungen begünstigen. Pads und andere Hilfsmittel müssen sauber gehalten und bei Bedarf ersetzt werden.

## Für welche Geräte ist der EmK-Einbrennservice gedacht?

Der Service richtet sich an Kunden, die bei EmK ein **neues Krampouz-Crêpesgerät mit einbrennpflichtigen, bearbeiteten Gusseisenplatten** bestellen. Er ist für passende Elektro- und Gasgeräte sowie für Einzel- und Mehrplattengeräte vorgesehen.

Ob eine Gasflamme manuell oder automatisch geregelt wird, ändert nichts daran, dass eine entsprechende unbeschichtete Gusseisenplatte vor der ersten Nutzung eingebrannt werden muss.

Bereits beschichtete oder emaillierte Platten sind nicht mit dieser Ausführung gleichzusetzen. Für solche Geräte darf der Service nicht ohne vorherige Prüfung der Eignung gebucht werden.

Bei bereits benutzten, stark verkrusteten oder beschädigten Platten ist vorab eine gesonderte Abstimmung erforderlich. Eine Reparatur oder umfangreiche Wiederaufarbeitung ist nicht automatisch Teil dieser Erstvorbereitung.

## Besonders hilfreich vor Saisonbeginn und bei Ersatzbeschaffungen

Der Einbrennservice ist vor allem dann praktisch, wenn die erste Veranstaltung kurz bevorsteht, ein ausgefallenes Gerät ersetzt werden muss oder am eigenen Standort die Erfahrung beziehungsweise eine geeignete Abluft für das Einbrennen fehlt.

Crêperien, Weihnachtsmarktstände, Schausteller, Cateringbetriebe, Foodtrucks und Erlebnisparks können sich dadurch auf die Einrichtung des Arbeitsplatzes, die Teigvorbereitung und die Einarbeitung des Personals konzentrieren.

**Bestellen Sie den EmK-Einbrennservice gemeinsam mit Ihrem passenden Crêpesgerät.** So können wir die Vorbereitung vor der Auslieferung einplanen. Bei einem festen Veranstaltungstermin stimmen Sie Geräteverfügbarkeit, Vorbereitung und Lieferung bitte rechtzeitig mit uns ab.

## Leistungsumfang und Preis

| Merkmal | Leistung |
|---|---|
| Service | Fachgerechtes erstmaliges Einbrennen geeigneter Crêpes-Gusseisenplatten |
| Anbieter | EmK |
| Geeignet für | Neue Krampouz-Crêpesgeräte mit einbrennpflichtigen, bearbeiteten Gusseisenplatten |
| Ausführung | Vor der Auslieferung des gemeinsam bestellten Gerätes |
| Enthalten | Vorbereitung der geeigneten Backflächen, Aufbau der Einbrennschicht und anschließendes Abkühlen |
| Preis | 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Plattenanzahl |
| Beispiel Doppelgerät | Beide Backplatten zusammen für 49,00 € |
| Zeitaufwand | Etwa zwei bis drei Stunden Einbrennprozess; mit Abkühlen bis zu vier Stunden |
| Ergebnis | Für den anschließenden Backbetrieb vorbereitete Einbrennschicht |
| Separat erforderlich | Fachgerechte Aufstellung, Geräteanschluss und übliche Vorbereitung vor dem Backen |
| Nicht enthalten | Crêpesgerät, Zubehör für die spätere Pflege, Anschlussarbeiten oder Reparaturen |

**Wichtig:** Dieser Artikel ist eine Dienstleistung und kein Crêpesgerät. Das Gerät und das gewünschte Zubehör werden separat bestellt. Eine beschädigte oder bereits stark verkrustete Platte muss vor einer möglichen Bearbeitung gesondert beurteilt werden.

# Datenblatt zu Einbrennservice für Krampouz Crêpes-Geräte

für Krampouz-Crêpes-Geräte mit ein oder zwei Crêpes-Platten

## FAQ – Fragen zum Einbrennservice für Crêpesplatten

### Was macht EmK beim Einbrennservice?

Wir bereiten die geeigneten Gusseisenplatten Ihres neuen Krampouz-Crêpesgerätes vor der Auslieferung fachgerecht vor und bauen die erforderliche Einbrennschicht auf. Sie erhalten die Backflächen bereits eingebrannt und müssen diesen Arbeitsschritt nicht selbst durchführen.

### Was kostet das Einbrennen einer Crêpesplatte bei EmK?

Der Service kostet 49,00 € je Gerät, unabhängig von der Zahl seiner Backplatten. Bei einem Doppelgerät sind beide Platten gemeinsam in diesem Preis enthalten.

### Wird der Preis pro Platte oder pro Gerät berechnet?

Pro Gerät. Ein Doppel-Crêpesgerät kostet beim Einbrennservice ebenfalls insgesamt 49,00 € und nicht zweimal 49,00 €.

### Wie lange dauert das Einbrennen?

Für den EmK-Einbrennprozess fallen etwa zwei bis drei Stunden an. Einschließlich Abkühlen kann der gesamte Ablauf bis zu vier Stunden dauern. Daraus ergibt sich keine feste Lieferfrist.

### Warum entstehen beim Einbrennen Geruch und Rauch?

Beim Aufbau der Einbrennschicht wird Öl wiederholt auf der heißen Backfläche erhitzt. Dabei entstehen deutliche Geruchs- und Rauchemissionen. Mit dem EmK-Service findet dieser Vorgang vor der Auslieferung und nicht an Ihrem eigenen Standort statt.

### Kann ich nach der Lieferung sofort Crêpes backen?

Der eigene erstmalige Einbrennvorgang entfällt. Vor dem Backen müssen Sie das Gerät dennoch fachgerecht aufstellen und anschließen, die Backfläche kontrollieren und die üblichen Schritte wie Aufheizen und sparsames Fetten entsprechend der Anleitung durchführen.

### Ist die Einbrennschicht eine Antihaftbeschichtung?

Sie unterstützt die Trenneigenschaften der Backfläche, ist aber keine synthetische Antihaftbeschichtung. Es handelt sich um eine durch wiederholtes Erhitzen dünner Ölschichten aufgebaute Patina auf dem Gusseisen.

### Kann der Teig nach dem Einbrennen trotzdem anhaften?

Ja, beispielsweise bei ungeeigneter Temperatur, unpassender Teigkonsistenz, zu frühem Wenden oder falscher Fettmenge. Eine gut eingebrannte Platte erleichtert das Arbeiten, ersetzt aber nicht die richtige Zubereitung.

### Was passiert, wenn eine Platte falsch eingebrannt wurde?

Die Schicht kann klebrig oder ungleichmäßig werden, anhaften oder abblättern. Unter Umständen müssen die fehlerhaften Ablagerungen aufwendig entfernt und die Platte erneut eingebrannt werden.

### Warum lösen sich schwarze Partikel von meiner Crêpesplatte?

Eine mögliche Ursache sind sich ablösende Fett- und Backrückstände einer zu dicken oder beschädigten Schicht. Das ist nicht automatisch abplatzendes Metall. Entfernen Sie lose Partikel und lassen Sie unklare oder wiederkehrende Schäden prüfen, bevor Sie weiterproduzieren.

### Kann eine dicke Verkrustung die Backleistung beeinträchtigen?

Ja. Eine dicke Schicht kann die Wärmeübertragung zum Teig behindern. Nur höher zu heizen oder mehr Fett aufzutragen behebt die Ablagerung nicht und kann das Problem unter ungünstigen Bedingungen verstärken.

### Darf ich die Platte mit einer Flex abschleifen?

Nein. Elektrische Handschleifer können die bearbeitete Gusseisenoberfläche beschädigen. Eine stark verkrustete oder bereits abgeschliffene Platte sollte fachkundig beurteilt werden, statt selbst weiter Material abzutragen.

### Muss die Einbrennschicht jeden Abend entfernt werden?

Nein. Die intakte Patina bleibt auf der Platte. Entfernt werden unerwünschte Lebensmittelreste, lose Partikel und überschüssige Ablagerungen. Ein tägliches Zurücksetzen bis auf das blanke Metall ist keine normale Pflege.

### Reichen hohe Backtemperaturen als Hygiene aus?

# Datenblatt zu Einbrennservice für Krampouz Crêpes-Geräte

für Krampouz-Crêpes-Geräte mit ein oder zwei Crêpes-Platten

Nein. Hohe Temperaturen ersetzen weder die Reinigung der Backfläche noch saubere Werkzeuge und einen hygienischen Umgang mit Teig und Zutaten. Eine gepflegte Patina darf erhalten bleiben; Speisereste und lose Krusten dagegen nicht.

### Wie oft sollte ich einen Abriebstein verwenden?

Das richtet sich nach Nutzung, Verschmutzung und Herstellervorgaben. Ziel ist eine kontrollierte Reduzierung unerwünschter Ablagerungen, ohne die funktionierende Einbrennschicht unnötig abzutragen. Bei intensivem Einsatz kann die Pflege häufiger erforderlich sein.

### Benötige ich nach dem Einbrennen weiterhin Trennmittel?

Auch eine eingebrannte Platte wird im laufenden Betrieb bedarfsgerecht und sparsam gefettet. EmK empfiehlt ein geeignetes Backtrennmittel, das sich mit einem sauberen Cleaner Pad dünn verteilen lässt. Das ist nicht mit dem erstmaligen Einbrennen gleichzusetzen.

### Gilt der Service auch für Gasgeräte mit Temperaturautomatik?

Ja, sofern das Gerät einbrennpflichtige, bearbeitete Gusseisenplatten besitzt. Die Art der Temperaturregelung ersetzt das Einbrennen der Backfläche nicht. Auch passende elektrische Krampouz-Geräte können vorbereitet werden.

### Kann ich eine alte oder stark verkrustete Platte zum gleichen Preis aufarbeiten lassen?

Der beschriebene Service betrifft die Erstvorbereitung eines neuen Gerätes vor der Auslieferung. Bei gebrauchten, stark verkrusteten oder beschädigten Platten muss EmK vorab klären, welche Bearbeitung möglich und erforderlich ist. Eine solche Aufarbeitung ist nicht automatisch in den 49,00 € enthalten.

### Gibt es Anleitungen, wenn ich selbst einbrennen möchte?

Ja. EmK stellt Anleitungen und Videos zur Verfügung. Beachten Sie immer die Vorgaben für Ihr konkretes Gerät sowie einen geeigneten Arbeitsplatz mit ausreichender Abluft. Der Einbrennservice ist die Alternative, bei der wir diesen Arbeitsschritt übernehmen.

### Wie bestelle ich den Einbrennservice?

Bestellen Sie den Service zusammen mit dem passenden Crêpesgerät und achten Sie darauf, dass die gewünschte Anzahl der vorzubereitenden Geräte eindeutig ist. Bei mehreren Geräten oder einer bereits laufenden Bestellung stimmen Sie die Zuordnung mit EmK ab.

### Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness 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. |
| **Produktbereich:** | Galettes, Crêpes |
| **Hersteller:** | EmK Gastrobedarf |

**Zum Artikel: s33**