Datenblatt zu Neumärker Backplatte T24 für Tartlet-Basisgerät



Produktbeschreibung

Die Backplatte T24 für das Tartlet-Basisgerät bietet eine erstklassige Lösung für die einfache und effiziente Zubereitung von köstlichen Tartlets. Hergestellt aus hochwertigem, antihaftbeschichtetem Aluminium, garantiert diese Backplatte ein müheloses Ablösen der fertigen Tartlets und eine einfache Reinigung nach dem Gebrauch. Durch präzises CNC-Fräsen wird jede Backplatte T24 mit höchster Genauigkeit gefertigt, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Die resultierende Backqualität übertrifft dabei alle Erwartungen. Jede Backplatte verfügt über 24 Mulden, die exakt auf die Bedürfnisse von Tartlet-Liebhabern zugeschnitten sind. Die Maße der einzelnen Mulden sind optimal konzipiert: Mit einem oberen Durchmesser von 58 mm und einem unteren Durchmesser von 35 mm bieten sie ausreichend Platz für verschiedene Füllungen und Kreationen. Die Mulden haben eine beeindruckende Höhe von 20 mm, die Ihnen genug Raum für großzügige Tartlet-Füllungen gibt, ohne dabei die Struktur oder den Geschmack zu beeinträchtigen. Egal, ob Sie Profi-Bäcker, passionierter Hobbykoch oder Anfänger in der Küche sind, die Backplatte T24 für Tartlet-Basisgeräte wird Ihnen helfen, perfekte Tartlets zu zaubern. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Vielzahl von süßen oder herzhaften Kreationen, und verleihen Sie Ihrer kulinarischen Kreativität mit Leichtigkeit Ausdruck.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Hersteller:	Neumärker Gastrobedarf
Gewicht	13 kg

Zum Artikel: N31-40608