Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

Stipproller 60 mm breit, mit 32 Nadeln

HENDI
Tools for Chefs

Produktnummer: HEN.515037

Erstellt am 26.04.2024
Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

BACKEN & GAREN. TECHNIK & SERVICE.

Beschreibung

60 mm breite Walze mit 32 langen und haltbaren Stippnadeln. Auch zum Perforieren von dicken Teigsorten geeignet. Ideal für saftige Kuchen- und Gebäckböden sowie Pizzateig. Verhindert die Blasenbildung im Teigboden und sorgt für bessere Backergebnisse. Neuheit. Polypropylen.
Technische Daten:

Materialien: PP (Polypropylen)

Produktinformationen