



HENDI

Tools for Chefs | 2020

TÖPFE UND
PFANNEN



GASTRONORM-
BEHÄLTER



KÜCHEN-
ARTIKEL



EISPORTIONIERER
& BÄCKEREI-
PRODUKTE



LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



THERMISCHE
LEBENSMITTEL-
VERARBEITUNG



PIZZA, PASTA
& KEBAB



ÖFEN & PASTA



KÜHLUNG
UND VITRINEN



LAGERUNG
& TRANSPORT



HYGIENE



BAR- UND
GETRÄNKE-
ARTIKEL



HEISS-
GETRÄNKE



TISCHARTIKEL



BUFFET



GRILLER UND
HEIZGERÄTE



AGROŠTERN
Kvaliteta za dobro ceno



Katalog 2020





Auf der Titelseite: Martijn Stoker und Stephanie Wennekes vom Restaurant Céline.

Erfrischende Mischung aus Ehrgeiz und Kreativität

Martijn Stoker und Stephanie Wennekes haben vor kurzem in Fort Jutphaas in der Nähe von Nieuwegein ihr neues Restaurant „Céline“ eröffnet. Dank einer erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne konnten die beiden sich ihren langgehegten Traum erfüllen.

Diese robuste Ziegelfestung, die gut im Grünen versteckt ist, befindet sich etwas außerhalb von Utrecht, zwischen den Wällen. Diese besondere und originelle Lage haben sich Martijn und Stephanie ins Herz geschlossen.

Ehrgeiz

Dieses Paar hat sich schon immer gewünscht, ein eigenes Restaurant zu gründen und die beiden haben nach einer geeigneten Location ein paar Jahre lang gesucht. Fort Jutphaas wurde bis vor kurzem noch als ein Weingeschäft genutzt. Es war nötig, viel Geld zu investieren, um diese Festung in ein feines Restaurant umzuwandeln. Die Investition wurde durch den Verkauf ihres eigenen Hauses und durch eine erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne finanziert. Man könnte daher ruhig sagen, dass Stephanie und Martijn bereit sind alles zu opfern, um ihre Träume zu verwirklichen.

Außer einer neuen Küche und einer Bar hat das Gebäude auch eine neue





tät haucht einer alten Festung neues Leben ein.

Innenausstattung erhalten, die eine noble und gemütliche Stimmung ausstrahlt, ohne dabei aufgeblasen und steif zu wirken. Dies kontrastiert sehr schön mit der alten, robusten Festung aus dem Jahr 1820. „Wir selbst finden den Kontrast zwischen einem rauen, monumentalen Gebäude und einem feinen Restaurant sehr anziehend. Das Schöne an eigenem Geschäft ist, dass wir alles so machen können, wie wir es wollen“, sagt Martijn fröhlich.

Die kulinarischen Karrieren dieser beiden Unternehmer sind beeindruckend. Martijn (30) begann seine Karriere als Werkstudent im Restaurant De Lindenhof in Giethoorn unter der Leitung vom Koch Martin Kruithof. Dort lernte er hart zu arbeiten und nach Gefühl abzuschmecken. Dann vertiefte er seine Fähigkeiten in De Librije, De Groene Lantaarn und als Chefkoch in De Jaarbeurs und Nijenrode. Stephanie (28) arbeitete früher in Kaatje bij de Sluis und war Maître-Sommelier im Restaurant

Kasteel Heemstede. Als sie 2010 ihr Praktikum in De Librije, einem Drei-Sterne-Restaurant von Jonnie und Thérèse Boer machte, es hat zwischen ihr, einer bezaubernden Wirtin und ihm, einem jungen Koch, gefunkt. Seitdem waren sie unzertrennlich und ihre Beziehung wurde durch die Geburt von ihrem gemeinsamen Sohn Borre (3) gefestigt.

Seit dem ersten Tag an wollten die beiden ihr gemeinsames Geschäft starten. Martijn sagt: „Wir ergänzen und gut. Ich tendiere dazu, bei der Suche nach meinem eigenen Stil ziemlich eigenwillig zu sein. Stephanie hat ein Auge fürs Detail und konzentriert sich auf der Gastfreundlichkeit. Das ist die perfekte Balance für unser Restaurant. Wir möchten, dass sich alle einen Besuch in unserem Restaurant leisten können, ohne vorher eine Bank ausrauben zu müssen. Gleichzeitig ist es unser Anliegen, ein hohes Niveau zu halten, so dass wir einen Michelin-Stern ergattern können,

aber das ist kein Ziel an sich“. „Wir haben nach einem persönlichen und eleganten Namen für unser Restaurant gesucht. Céline bedeutet auf Französisch köstlich und göttlich und wir möchten, dass die von uns angebotenen Speisen und unsere Weine sich genau mit diesen Adjektiven beschreiben lassen. Und das ist auch mein zweiter Vorname“, fügt Stephanie mit einem Augenzwinkern hinzu.

Der Kochstil von Martijn und seinem Team lässt sich als eine Mischung aus dem französischen und skandinavischen Stil bezeichnen: Geschmackvoll und raffiniert, wobei immer die Hauptzutat hervorgehoben wird. Der Katalog von Hendi ist in Dauerbetrieb in der Küche. Martijn gibt zu: „Wir benutzen ganz oft viele nützliche Tools und Geräte von Hendi. Das macht mich glücklich, weil dadurch unser Job Spaß macht und kreativ ist“.

Restaurant Céline, Fort Jutphaas, Nieuwegein, Niederlande.



Hendi ist ein führender Anbieter von Kochutensilien, Küchengeräten, Besteck, Servier- und Buffetartikeln für die Gastronomie. Seit seiner Gründung im Jahr 1934 hat sich Hendi zu einem internationalen Unternehmen entwickelt, mit Niederlassungen in den Niederlanden, Österreich, Polen, Rumänien, Großbritannien, Griechenland, Italien und Hongkong.

Zu den Kernaktivitäten gehören die Entwicklung, Produktion, der Vertrieb und die Vermarktung einer breiten Palette an Gastronomiebedarf und Küchengeräten.

Dabei steht Hendi für:

- große Auswahl
- erschwingliche Qualität
- kundenorientierten Service
- Lieferung ab Lager
- Kenntnis der Anwenderbedürfnisse

Unsere Produkte werden ausschließlich über Händler, Großhändler und Webshops für den Gastronomiebedarf vertrieben.

Produktentwicklung

Das Unternehmen entwickelt als Anbieter von Non-Food-Catering-Produkten kontinuierlich innovative Produkte und Lösungen, die auf die Wünsche und Qualitätsanforderungen der Endverbraucher abgestimmt sind. Aspekte wie Effizienz, Hygiene und Preis-Leistungs-Verhältnis spielen dabei eine besondere Rolle. Dabei arbeiten wir auch nach einer Produkteinführung stets an möglichen Verbesserungen, um den Rückmeldungen unserer Kunden gerecht zu werden und das beste Produkterlebnis liefern zu können.

Kurze Lieferzeiten

Dank unserer Lager in den Niederlanden, Polen, Österreich, Rumänien, Griechenland und Großbritannien sind wir in der Lage, fast jedes Produkt unseres Sortiments ab Lager zu liefern, was wiederum kurze Lieferzeiten für diese Produkte garantiert.

Robert Bronwasser & Hendi bilden ein

'Design muss funktionie

Hendi hat sich mit dem niederländischen Industriedesigner Robert Bronwasser zusammengetan, um einige bekannte Hendi-Klassiker völlig neu zu interpretieren. Ein frischerer Look dank neuer Farbakkente und eine stark verbesserte Funktionalität helfen uns dabei, unsere Tools for Chefs zu den besten Werkzeugen für Küchenchefs weltweit zu machen.



design by
Robert Bronwasser



Team:

nal sein, und trotzdem ein Lächeln hervorrufen!'

Robert Bronwasser ist ein renommierter niederländischer Industriedesigner, der für bekannte Marken wie Heineken oder Lipton gearbeitet hat und bereits mehrfach mit Designpreisen ausgezeichnet wurde.

Design, das ein Lächeln hervorzaubert!

Begonnen hatte Robert damit, unsere Produkte zu analysieren, insbesondere, wie sie den Bedürfnissen der Anwender entsprechen. Seine Ergebnisse waren eindeutig: „Küchenchefs wünschen sich die Kontrolle über ihre Werkzeuge. Sie wollen sehen, welche Funktionalität ein Gerät aus einem anderen Blickwinkel der Küche mit sich bringt. Sie bevorzugen manuelle gegenüber digitaler Steuerungen und diese müssen auch mit nassen Händen bedienbar sein. Sie lieben zwar auch die Formgebung, diese muss jedoch immer funktional sein.“

Vor diesem Hintergrund präsentierte Robert seine ersten Skizzen und Modelle. Die

Frische und Entschlossenheit in der Formgebung zog sofort die Aufmerksamkeit auf sich. Der Drehregler, unser bekanntestes Element, wurde mit einer strukturierten Oberfläche für zusätzlichen Grip und einer gut sichtbaren grünen Linie versehen, so dass die gewählten Einstellungen immer klar ersichtlich sind.

Abgesehen von den manuellen Bedienelementen arbeitete Robert u. a. an der Gestaltung eines Stabmixers, eines Crème Brûlée-Brenners und einer Reihe von Wasserkochern und Perkolatoren. Die Resultate übertrafen erneut die Erwartungen. Durch schlichtes Design, mattschwarze Oberflächen mit farbigen Akzenten und eine clevere Mischung aus Edelstahl und Kunststoff wurden zeitlose Klassiker kreiert.

Einen ersten Blick auf einige dieser Design-Neuheiten können Sie auf den Seiten 123, 129, 314 und 320 werfen.



Film schauen





HENDI

Tools for Chefs

Hendi BV

Steenoven 21, 3911 TX Rhenen
Niederlande
T: +31 (0)317 68 10 40
F: +31 (0)317 68 10 45
info@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Polen
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl, www.hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15, 5112 Lamprechtshausen
Österreich
T: +43 (0) 6274 200 10 0
F: +43 (0) 6274 200 10 20
office.austria@hendi.eu, www.hendi.at

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX
Großbritannien
T: +44 (0) 333 0143200
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov 500164 RO
Rumänien
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro, www.hendi.eu

PKS Hendi South East Europe SA

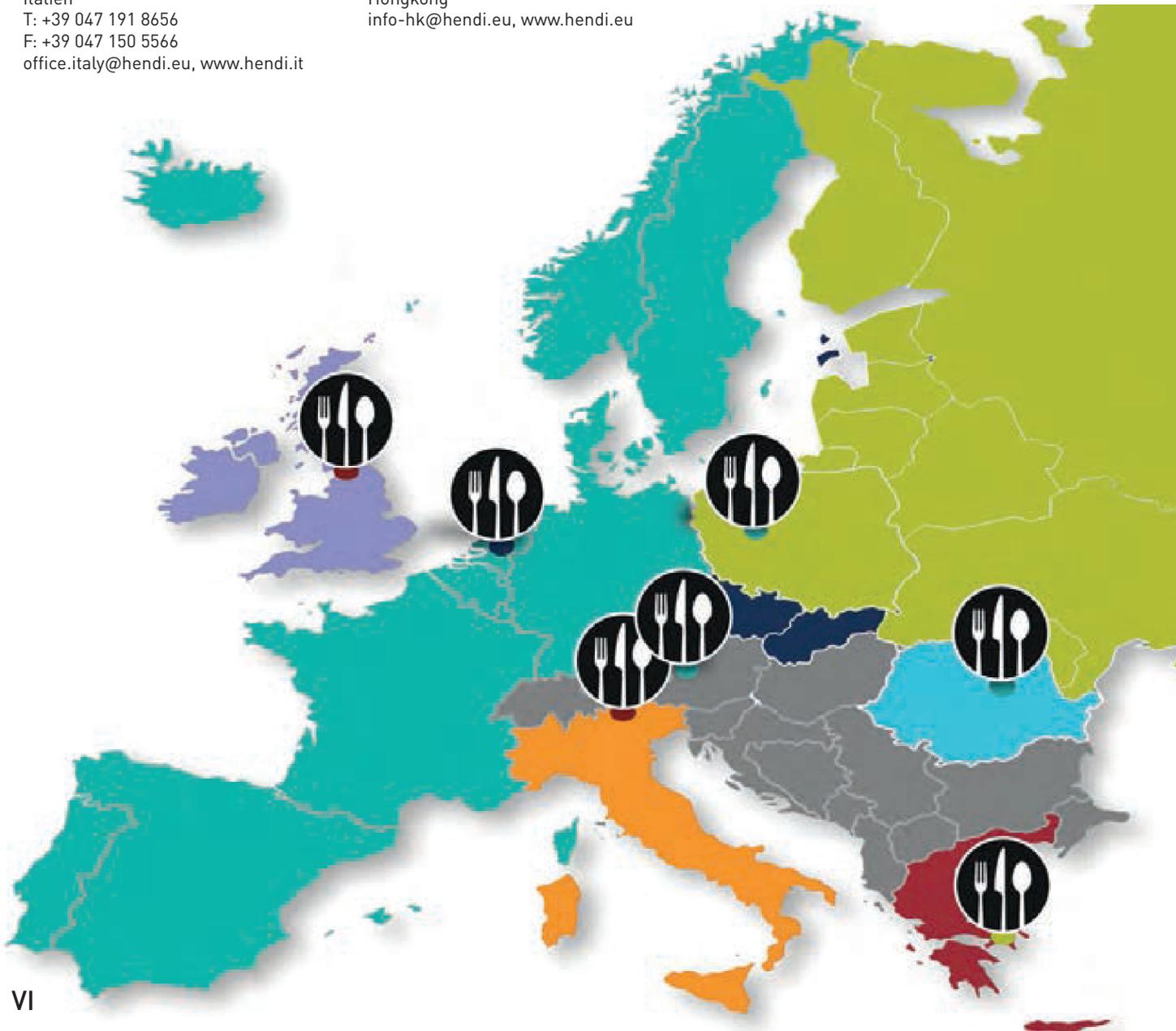
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens
Griechenland
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu, www.hendi.eu

Hendi Italia S.R.L.

Via Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Italien
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
office.italy@hendi.eu, www.hendi.it

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F, Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay
Hongkong
info-hk@hendi.eu, www.hendi.eu





2

11

13

15

16

19

TÖPFE UND PFANNEN



22

28

30

31

32

34

GASTRONORM-BEHÄLTER



38

42

62

70

84

95

KÜCHEN-ARTIKEL



104

110

114

116

120

123

EISPORTIONIERER & BÄCKEREI-PRODUKTE



126

130

136

140

142

144

LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



149

152

164

175

181

185

THERMISCHE LEBENSMITTEL-VERARBEITUNG



198

200

202

203

208

209

PIZZA, PASTA & KEBAB



210

212

214

216

218

220

ÖFEN & PASTA



224

234

236

238

242

246

KÜHLUNG UND VITRINEN



248

251

252

260

262

263

LAGERUNG & TRANSPORT



264

267

269

271

275

281

HYGIENE



282

288

290

303

306

308

BAR- UND GETRÄNKE-ARTIKEL



310

313

316

323

323

297

HEISS-GETRÄNKE



324

331

345

360

365

372

TISCHARTIKEL



374

390

394

399

402

427

BUFFET



434

439

440

441

442

445

GRILLER UND HEIZGERÄTE



Übersicht der Produktneuheiten 2020

TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN	TÖPFE UND PFANNEN
<p>Bratpfanne Seite 15</p> 	<p>Spargeltopf-Set XL Seite 17</p> 	<p>Bain-Marie Topf Seite 17</p> 
GASTRONORM-BEHÄLTER	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
<p>Gastronorm Behälter 2/1 Seite 22</p> 	<p>Messertransporttasche Seite 56</p> 	<p>Austernhandschuh Seite 57</p> 
KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL	KÜCHENARTIKEL
<p>Austernmesser lang Seite 57</p> 	<p>Sicherer Dosenöffner Seite 60</p> 	<p>Infrarot-Thermometer mit Sonde Seite 94</p> 
KÜCHENARTIKEL	EISPORTIONIERER & BÄCKEREIPRODUKTE	LEBENSMITTELVERARBEITUNG
<p>Glasglocke mit Lüftungsöffnung Seite 102</p> 	<p>Crème-Brûlée-Brenner Concept Design Seite 123</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>	<p>Stabmixer Concept Line Seite 129</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Wurstschneider
Seite 138



THERMISCHE VERARBEITUNG

Induktionskocher doppelt Black Line
Seite 152



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Induktionskocher 2000 W
Seite 156



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

iVide Sous Vide Stab
Seite 165



THERMISCHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG

Dörrautomat Kitchen Line
Seite 172



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzabrett mit Griff
Seite 205



PIZZA, PASTA & KEBAB

Pizzaschaufel
Seite 206



ÖFEN & PASTA

Ofenhandschuhe, Leder
Seite 223



KÜHLUNG UND VITRINEN

Back bar refrigerator double doors 228 l
Seite 231



KÜHLUNG UND VITRINEN

Kühltisch mit 4 Schubladen Profi Line 280 L
Seite 235



KÜHLUNG UND VITRINEN

Taco-Halter
Seite 247



LAGERUNG & TRANSPORT

Servierwagen Schwerlast
Seite 251



Übersicht der Produktneuheiten 2020

<p>LAGERUNG & TRANSPORT</p>	<p>LAGERUNG & TRANSPORT</p>	<p>HYGIENE</p>
<p>Gefrier-Element Seite 259</p> 	<p>Arbeitstisch Seite 263</p> 	<p>Insektenvernichter 300m² Seite 272</p> 
<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>
<p>Wäschetrolley Seite 274</p> 	<p>Mülleimer Standmodell mit Aschenbecher Seite 274</p> 	<p>Schlauch mit Spülkopf zur Gerätereinigung Seite 277</p> 
<p>HYGIENE</p>	<p>HYGIENE</p>	<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>
<p>Drahtbürste Y-förmig Seite 279</p> 	<p>Aschenschale, schwarz Seite 280</p> 	<p>Eiseimer, doppelwandig Seite 286</p> 
<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>	<p>BAR- UND GETRÄNKEARTIKEL</p>	<p>HEISSGETRÄNKE</p>
<p>Biereimer Seite 287</p> 	<p>Mehrzweck-Pinzette, beschichtet Seite 301</p> 	<p>Perkolator Concept Line, mattschwarz Seite 314</p>  <p> design by Robert Bronwasser</p>

<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>
<p>Pizzateller Speciale Seite 338</p> 	<p>Pommestützenhalter Seite 343</p> 	<p>Miniatur-Frittierkörbe stapelbar Seite 344</p> 
<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>
<p>Besteckbehälter Seite 351</p> 	<p>Obstkorb, abgerundet schwarz Seite 357</p> 	<p>Thermoskanne Seite 359</p> 
<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>TISCHARTIKEL</p>	<p>BUFFET</p>
<p>Gewürzständer, rund Seite 366</p> 	<p>Kreidetafel mit Ständer Seite 373</p> 	<p>Schokoladebrunnen mit 5 Ebenen Seite 405</p> 
<p>BUFFET</p>	<p>BUFFET</p>	<p>BUFFET</p>
<p>Korb-Display Seite 411</p> 	<p>Transportwagen für Tische Seite 416</p> 	<p>Serviertablett stapelbar GN 1/1 - rechteckig Seite 430</p> 

SAHNESPENDER



588017



588024



Sehen Sie sich den Film an



ERSATZTEILSET

- Set für Hendi Sahnespender.
- Beinhalten 3 Spritzdüsen, Patronenhalter, Dichtung, Ventil und Reinigungsbürste.

Artikelnummer	-	mm	€
589205	Profi Line	120x30x(H)240	12,95

SAHNESPENDER PROFI LINE

- Für sekundenschnelles Zubereiten von Sahne, Mousses, Desserts, kalten Schäumen und Saucen.
- Ideal zum Garnieren von Cappuccinos, Kaffees, Shakes und Eis.
- Auch geeignet zum Servieren von warmen Cremes und Soßen bis 70°C.
- Inhalt bleibt im Kühlschrank bis zu 14 Tage haltbar
- Inklusive Set aus 3 Edelstahl Spritzdüsen und Reinigungsbürste
- Benötigt Sahnepatseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten

Artikelnummer	Liter	mm	€
588017	0.5	ø85x(H)235	57,50
588024	1	ø98x(H)330	65,95



für Sahne



für Flüssigkeiten



zum Dekorieren



zum Dekorieren



NADELTÜLLEN

- Geeignet zum Dekorieren, Befüllen, Einspritzen, Marinieren, etc.
- Set beinhaltet 4 Nadeltüllen aus Edelstahl:
 - 1 Lange Tülle $\varnothing 3$ mm
 - 1 Lange Tülle $\varnothing 5$ mm
 - 1 kurze Tülle $\varnothing 3$ mm
 - 1 kurze Tülle $\varnothing 5$ mm
- Nur geeignet für HENDI Sahnespender der Serie Profi Line. (588017 und 588024)



Artikelnummer	mm	€
589106	120x30x(H)160	12,95

TRICHTER MIT SIEB

- Geben Sie die Zutaten zum Verfeinern der Sahne oder Saucen klumpenfrei in den Sahnespender.
- Das 2-teilige Set besteht aus Trichter und Sieb.
- Der Trichter passt auf alle HENDI Sahnespender.



Artikelnummer	mm	€
589113	$\varnothing 160 \times (H) 90$	22,95

589205



589113





588147

THERMO SAHNESPENDER

- Flasche und Kopf aus hochwertigem Edelstahl für den professionellen Einsatz.
- Vielseitiger Sahnspender für die Zubereitung einer breiten Palette von warmen und kalten Cremes, Schäumen, Mousse, Suppen usw.
- Die doppelwandige Flasche isoliert den Inhalt und bleibt stundenlang heiß oder kalt.
- Enthält 2 Edelstahldüsen und eine Reinigungsbürste.
- Benötigt Sahnekapseln (N₂O) zum Betrieb, nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm	€
588147	0.5	ø105x(H)278	89,95



588420

SAHNESPENDER KITCHEN LINE, SCHWARZ

- Aluminiumkopf, matt schwarz beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritztüllen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm	€
588420	0.5	ø80x(H)260	26,95



586907

588215

588208



588376

588369

588031

SAHNESPENDER KITCHEN LINE

- Aluminiumkopf, weiß beschichtete Aluminiumflasche.
- Inklusive Set aus 3 Polypropylen-Spritzdüsen und einer Reinigungsbürste.
- Nicht geeignet zum Servieren von heißen Soßen.
- Sahnekapseln (N₂O) - nicht im Lieferumfang enthalten.

Artikelnummer	Liter	mm	€
588031	0.25	ø80x(H)200	23,95
588369	0.5	ø80x(H)260	25,95
588376	0.95	ø95x(H)320	29,50

ERSATZTEILSET

- Set für Hendi Sahnspender.
- Beinhalten 3 Spritzdüsen, Patronenhalter, Dichtung, Ventil und Reinigungsbürste.

Artikelnummer	-	mm	€
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	8,25



589007

UNIVERSAL - für alle Sahnspender geeignet.



SAHNEKAPSELN

- Passend für ‚Liss‘, ‚Kidde‘, ‚Kaiser‘, ‚ISI‘ etc
- N₂O
- Zu verwenden innerhalb von 5 Jahren ab dem aufgedruckten Produktionsdatum

Artikelnummer	Stückzahl	Bestelleinheit	€
586907	50	12	18,25
588208	10	36	3,95
588215	24	25	9,10



S.S.
stainless steel



stöckel



755143

755037

755006

755075

EISPORTIONIERER STÖCKEL

Artikelnummer	-	mm	€
755006	1/4	ø100	36,95
755013	1/8	ø80	36,95
755020	1/10	ø70	36,95
755037	1/12	ø67	33,95
755044	1/16	ø59	33,95
755051	1/20	ø56	33,95
755068	1/24	ø51	33,95
755075	1/30	ø49	33,95
755082	1/36	ø47	33,95
755099	1/40	ø45	33,95
755105	1/50	ø43	33,95
755112	1/60	ø40	33,95
755143	1/100	ø30	33,95



stöckel

S.S.
stainless steel



755259

755273

EISPORTIONIERER STÖCKEL - OVAL

Artikelnummer	-	mm	€
755259	1/20	70x52	36,25
755273	1/30	62x43	36,25



755372

755396



755334

755358

EISPORTIONIERER STÖCKEL

- Mit verstärktem Glasfasernylongriff
- Einfachere Unterscheidung der Portioniergröße dank der mitgelieferten Farbclips

Artikelnummer	-	mm	€
755334	1/12	ø67	35,25
755341	1/16	ø59	35,25
755358	1/20	ø56	35,25
755365	1/24	ø51	35,25
755372	1/30	ø49	35,25
755389	1/36	ø47	35,25
755396	1/40	ø45	35,25



755570

755556

755686

755655

EISLÖFFEL STÖCKEL

Artikelnummer	-	mm	€
755556	1/20	ø56x120	26,95
755563	1/24	ø51x120	26,95
755570	1/30	ø49x120	26,95

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit Keramikbeschichtung und extra langem Griff

Artikelnummer	-	mm	€
755686	1/20	ø56x170	46,50
755693	1/30	ø49x170	46,50

EISLÖFFEL STÖCKEL

- Mit extra langem Griff

Artikelnummer	-	mm	€
755655	1/20	ø56x170	34,95
755679	1/30	ø49x170	34,95



759264

759233

759240

EISPORTIONIERER PROFI LINE

Artikelnummer	-	mm	€
759233	1/24	ø51	23,50
759240	1/30	ø49	23,50
759257	1/36	ø46	23,50
759264	1/40	ø44	23,50



572719

572016

572313



EISPORTIONIERER KITCHEN LINE

Artikelnummer	-	mm	€
572016	1/10	ø70	10,95
572115	1/12	ø66	10,95
572214	1/16	ø59	10,95
572313	1/20	ø56	10,95
572412	1/24	ø53	10,95
572511	1/30	ø50	10,95
572610	1/36	ø48	10,95
572719	1/40	ø44	10,95

18/10
stainless steel

EISCREME SPACHTEL MIT TRITAN GRIFF

Artikelnummer	Farbe	Länge (mm)	€
755808	Blau	260	4,95
755815	Rot	260	4,95
755822	Gelb	260	4,95
755839	Violett	260	4,95



755808



755815



755822



755839

EISWAFFELSTÄNDER

- Für 3 Waffeln



Artikelnummer	mm	€
755730	200x95x(H)85	17,95



755730

EISLÖFFEL KITCHEN LINE

- Mit extra langem, ölgefüllte, Griff.
- Das Eis lässt sich leichter portionieren.



Artikelnummer	-	mm	€
759301	1/30	ø49x225	13,95



759301



802021

802038

802045

802052

**EISCREMEBEHÄLTER**

- Höchste Qualität
- Wandstärke 0,8mm
- Sehr massives Design
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken

Artikelnummer	Liter	mm	€
802021	6.5	360x165x(H)150	19,95
802038	5	360x165x(H)120	13,95
802045	3.6	360x165x(H)80	11,85
802052	5	360x250x(H)80	12,95

**EISCREMEBEHÄLTER KITCHEN LINE**

- Sehr massives Design
- Abgerundete Ecken für einfache Reinigung
- Geeignet für den Einsatz in Eistheken und Tiefkühlschränken.



Artikelnummer	Liter	mm	€
807019	5	360x165x(H)120	10,95

807019

807026

**EISCREME BEHÄLTER POLYKARBONAT**

Artikelnummer	Farbe	Liter	mm	€
807026	Transparent	5	360x165x(H)120	7,95
807033	Schwarz	5	360x165x(H)120	8,95
807057	Transparent	5	360x250x(H)80	7,95
807071	Schwarz	5	360x250x(H)80	8,95

807033

807071

807095

**DECKEL POLYKARBONAT FÜR EISCREME BEHÄLTER**

- Passend für Eiscreme Behälter aus Polykarbonat.

Artikelnummer	mm	€
807088	360x165	3,95
807095	360x250	4,95

807088



EISCREME-MASCHINE

- Ideal zur Herstellung von Eiscreme, Sorbets und Frozen Joghurt innerhalb 90 Minuten.
- Entnehmbarer Eisbehälter 2 Liter aus Edelstahl.
- Luftgekühlter Kompressor - Temperaturbereich: -10°C bis -35°C.
- Die zusätzlich Kühlfunktion bis zu 2 Stunden sorgt für gleichmäßige Eiskonsistenz bis zum Servieren.
- Vorkühlen der Zutaten ist nicht notwendig.
- Großes beleuchtetes Digitaldisplay mit Anzeige der Restlaufzeit, aktueller Temperatur (gemessen am Boden des Eisbehälters).
- Leicht einzusetzendes Rührwerk aus Polypropylen.
- Transparenter Polycarbonatdeckel mit „Twist Look“ Verschluss.
- Kältemittel R600a.

Artikelnummer	V	W	mm	€
274231	230	180	272x315x(H)362	369,50



Einfacher Zusammenbau

Großer 2 Liter Eisbehälter

Einfache Bedienung



Einfache Bedienung



Großer 2 Liter Eisbehälter



Messbecher und Eispachtel enthalten

551202



DEKORATIONSPRITZTÜLLEN BLUMEN & BLÜTEN

- 5 Teiliges Set bestehend aus folgenden Spritztüllen:

- 2x Blüten
- 1x Stern
- 1x Blütenblatt
- 1x Glatt.

- Sehr präzise dank der scharfen Kanten.

Artikelnummer	€
551202	14,50



SPRITZDÜSEN - GEZAHNT

- Set bestehend aus 5 Größen.

Artikelnummer	-	€
551790	ø6-8-10-12-14	14,50



SPRITZDÜSEN - GLATT

- Set bestehend aus 5 Größen.

Artikelnummer	-	€
551691	ø2-4-6-8-10	14,50



551592

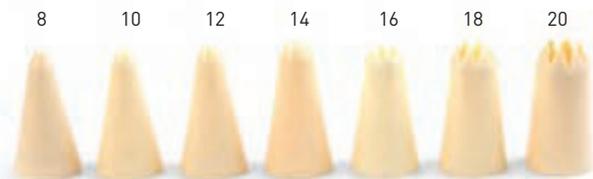


**DEKORATIONSSET ZUM FÜLLEN
& DEKORIEREN**

- Mit diesem 5 teiligen Set können Sie:
 - Füllen
 - Macarons formen
 - Dekorieren
 - „Korbgeflecht“ gestalten
 - präzise Schreiben dank der scharfen Ecken.

Artikelnummer	€
551592	14,50

551592



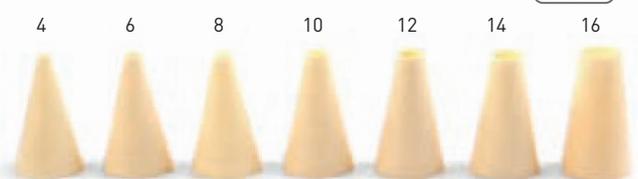
551110



SPRITZDÜSEN - GEZAHNT

- Set bestehend aus 7 Größen.

Artikelnummer	-	€
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	6,70



551011



SPRITZDÜSEN - GLATT

- Set bestehend aus 7 Größen.

Artikelnummer	-	€
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	6,70



551400



SPRITZDÜSEN - SORTIERT

- Set bestehend aus 12 Größen mit Aufbewahrungsbox.

Artikelnummer	-	€
551400	ø 6-8-10-12	16,50



512227



512166

512234



512173

512203



512142

512210



512159

512135



512104

512302

SPEISERINGE UND STAMPFER, QUADRATISCH

- Zur raffinierten Gestaltung von Kuchen und Speisen.

Artikelnummer	-	mm	€
512166	Speiseringe	65x65x(H)45	3,50
512173	Speiseringe	80x80x(H)45	4,50
512227	Stampfer	65x65x(H)55	1,95
512234	Stampfer	80x80x(H)55	2,25

SPEISERINGE UND STAMPFER, RUND

- Zur raffinierten Gestaltung von Kuchen und Speisen.

Artikelnummer	-	mm	€
512142	Speiseringe	ø80x(H)45	2,95
512159	Speiseringe	ø100x(H)45	3,75
512203	Stampfer	ø80x(H)55	1,95
512210	Stampfer	ø100x(H)55	2,25

SPEISERING RUND

- Zur raffinierten Gestaltung von Kuchen und Speisen.

Artikelnummer	mm	€
512104	ø70x(H)45	2,75
512135	ø60x(H)45	2,50
512302	ø90x(H)45	3,25



689608

689806



BABAFORM

Artikelnummer	-	mm	€
689608	mit gebördeltem Rand	ø70x(H)68	2,50
689806	mit glattem Rand	ø70x(H)68	2,35



KUCHENFORM

- Rechteckig

Artikelnummer	mm	€
682104	180x80x(H)60	6,95
682302	260x100x(H)75	9,25
682401	300x110x(H)75	11,50



682104

682302

682401

S.S.
stainless steel



673416



674413

AUSSTECHEFORMSET
– 14er Set, rundes Modell

Artikelnummer	-	mm	€
673416	mit glattem Rand, ø19-112	ø120x(H)35	9,95
674413	mit Zackenrand, ø18-108	ø120x(H)35	9,95



515389

515396

S.S.
stainless steel



515228

515327


wash



515358

515365

PP
polypropylene


temp
<280°C


wash

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH, SILIKON

- Mit Edelstahlborsten.
- Hochtemperaturbeständig.

Artikelnummer	mm	€
515389	200x25	5,25
515396	220x50	6,15

BACK- & BUTTERPINSEL, FLACH
– Mit Holzstiel

Artikelnummer	mm	€
515228	210x20	3,50
515327	210x40	5,95

BACK- & BUTTERPINSEL, SILIKON
– Mit Polypropylenstiel

Artikelnummer	mm	€
515358	220x32	3,25
515365	230x45	3,75



TEIGSCHABER & -SCHNEIDER

554432



TEIGSCHNEIDER - Trapezförmig



Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
554432	3	216x128	4,50

554364



TEIGSCHABER - Rechteckig



Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
554364	6	120x96	3,95

554166



TEIGSCHABER, FLEXIBEL - Halbrund



Artikelnummer	Stückzahl	mm	€
554166	6	120x88	2,95

515044



TEIGSCHNEIDER 5 RÄDER

- Die Schnittbreite kann leicht von 56 bis 515 mm eingestellt werden.

- Mit 5 glatten Edelstahl-Trennscheiben ø 55 mm.

Artikelnummer	mm	€
515044	222x56x(H)55	59,50

855751



TEIGSCHNEIDER

- Edelstahl

- Mit Polypropylen Griff



Artikelnummer	mm	€
855751	150x110	4,90

553404



TEIGSCHABER



Artikelnummer	mm	€
553404	150x110	3,75



BACK-/GRILLMATTEN & GRILLGITTER ANTI-HAFT



BACKMATTE AUS SILIKON

Artikelnummer	Stärke (mm)	mm	€
677810	0.7	325x530	11,75
677827	0.7	400x600	14,50
677834	0.7	400x300	8,95



677810



677834



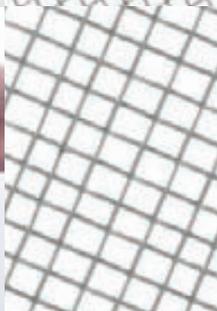
677827



für
Puderzucker



für Mehl
und Gries



für
Paniermehl



637791



637821

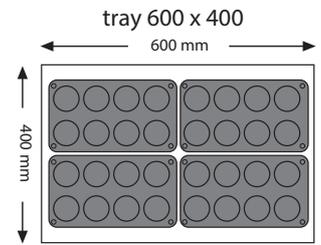
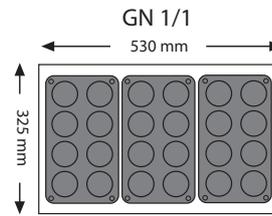
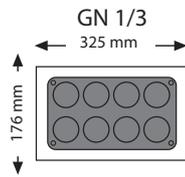
BACKSIEB, RUND

- Mit Aufhängeöse.

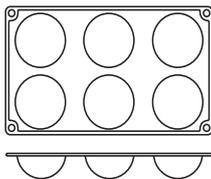
Artikelnummer	-	mm	€
637791	für Puderzucker	ø250x(H)75	8,75
637807	für Mehl und Gries	ø250x(H)75	8,75
637814	für Paniermehl	ø250x(H)75	8,75
637821	für Puderzucker	ø410x(H)80	16,50
637838	für Mehl und Gries	ø410x(H)80	16,50
637845	für Paniermehl	ø410x(H)80	16,50

BACKFORMEN AUS SILIKON

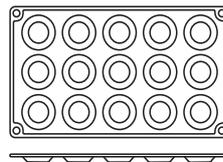
- Aus 100% Antihafsilikon.



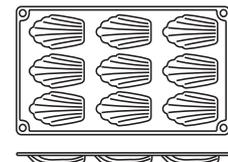
676202



676509



676707



SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
676202	6	ø70x(H)32	9,95

TARTELETTE Ø50X(H)17

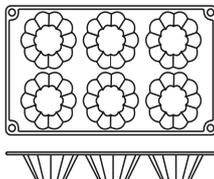
Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
676509	15	ø50x(H)17	9,95

MADELEINES 70X47X(H)17

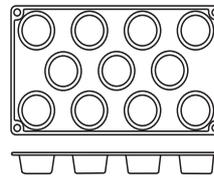
Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
676707	9	70x47x(H)17	9,95



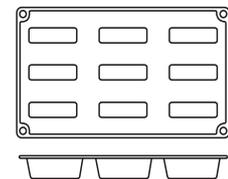
676806



676905



677001



BRIOCLETTE Ø80X(H)40

Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
676806	6	ø80x(H)40	9,95

MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

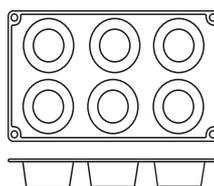
Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
676905	11	ø53x(H)30	10,95

MINI-KUCHEN 80X30X(H)33MM

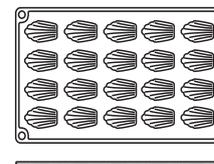
Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
677001	9	80x30x(H)33	10,95



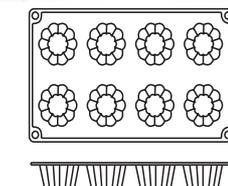
677209



677308



677506



MUFFINS Ø69X(H)40

Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
677209	6	ø69x(H)40	10,95

MINI-MADELEINES 42X29X(H)11

Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
677308	20	42x29x(H)11	9,95

CANNELE BORDELAIS Ø54X(H)48

Artikelnummer	Aussparungen	mm	€
677506	8	ø54x(H)48	10,95



515006

TEIGROLLE

- Rollenbreite: 250 mm.
- Mit Gleitlager.



Artikelnummer	mm	€
515006	ø65x470	21,95



515013

NUDELHOLZ

- Rollenbreite: 250 mm.
- Edelstahl mit Antihafbeschichtung.
- Mit Gleitlager.
- Inklusive verchromtem Aufbewahrungsständer.



Artikelnummer	mm	€
515013	ø65x470	29,50



515020

NUDELHOLZ

- Rollenbreite: 380 mm.
- Mit Kugellager.



Artikelnummer	mm	€
515020	ø75x590	33,95



515037



STIPPROLLER

- 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.

Artikelnummer	mm	€
515037	210x77	6,95





550120

550328

550526



550106

550304

550502

SPRITZBEUTEL

- Hergestellt aus Baumwolle mit Innenbeschichtung aus Polyurethan.
- Mit Hängeöse
- Geeignet zum reinigen in kochendem Wasser

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
550120	2	300	5,25
550229	2	350	6,25
550328	2	400	7,95
550427	2	450	8,95
550526	2	500	10,35

SPRITZBEUTEL

- Hergestellt aus makellosem Nylon.
- Hochbelastbar, mit Hängeöse.
- Geeignet zum Reinigen in kochendem Wasser.

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
550106	1	300	4,50
550205	1	350	4,95
550304	1	400	5,50
550403	1	450	6,50
550502	1	500	7,25



550113



WANDREGAL FÜR SPRITZBEUTEL

- Mit 4 Einhängungen für Spritzbeutel, 31 Halterungen zum Verstauen von Tüllen, 7 Haken zum Aufhängen von z.B. Spachteln und Teigschneidern, sowie einem Regal für kleine Zubehörteile.

Artikelnummer	mm	€
550113	495x340x(H)565	49,95



557112

SPRITZBEUTEL

- Einwegspritzenbeutel.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.



Artikelnummer	mm	€
557105	530x285	16,95
557112	445x220	12,95



557303



SPRITZBEUTEL, RUTSCHFEST

- Biologisch abbaubare Einwegspritzenbeutel mit rutschfester Außenseite zur einfacheren Handhabung.
- Geeignet für heiße und kalte Zubereitung.
- Nach den Hygienestandards HACCP.
- Beutelstärke 80 Mikron.
- Rolle mit 100 Stück im Karton.

Artikelnummer	mm	€
557303	515x280	19,95



design by
Robert Bronwasser

NEW!



198247

199039



199039

CRÈME-BRÛLÉE-BRENNER CONCEPT DESIGN

- Von Robert Bronwasser für Köche entworfen.
- Dank des stilvollen mattschwarzen Designs mit grünen Akzenten und dem ergonomischen Griff ist es ein Genuss diesen Crème-Brûlée-Brenner in der täglichen Arbeit zu verwenden.
- Der Brenner ist einfach und sicher an der Gaskartusche befestigt und bedeckt die gesamte Oberseite der Kartusche.
- Die Piezo-Zündung macht das Zünden einfach, das große Gasdrehrad ermöglicht eine einfache Einstellung der Flammengröße und -intensität.
- Dieser Brenner kann in jedem Winkel betrieben werden, auch über Kopf, da das verbesserte Design des Brenners ein Flackern der Flamme verhindert.

Artikelnummer	mm	€
198247	185x65x(H)100	15,95

BUTAN GASKARTUSCHEN

- Nur in Kombination mit tragbarem Gasherd (147610) und Crème-Brûlée Brenner (198216-198247) einsetzbar.
- Nicht geeignet zum Nachfüllen von Gasfeuerzeug usw.
- Verpackt pro 4 Dosen.
- Bestell-Einheit: Box mit 7 Sets à 4 Dosen.

Artikelnummer	Stückzahl	Gewicht (kg)	Bestelleinheit	€
199039	4	0.227	7	6,75



Sehen Sie sich den Film an



198230

199039

CRÈME-BRÛLÉE-BRENNER, FLIMMERFREI

- Der Brenner kann in jedem beliebigen Winkel verwendet werden, auch mit der Unterseite nach oben.
- Das Gerät sorgt für eine gleichmäßige Flamme in allen Arbeitspositionen.
- Den Brenner kann man leicht und sicher auf die Gaskartusche aufsetzen.
- Nach dem Entleeren der Kartusche kann man den Brenner auf eine neue Kartusche aufsetzen.
- Der Brenner ist mit einem Piezofeuerzeug sehr leicht anzuzünden.
- Das Gas im Brenner brennt mit leuchtender blauer Flamme.

Artikelnummer		mm	€
198216	Brenner	190x35x(H)65	14,95
198230	Set mit Brenner und Nachfüllkartusche	190x65x(H)250	16,95

BUTAN GASKARTUSCHEN

- Nur in Kombination mit tragbarem Gasherd (147610 und Crème-brûlée Brenner gegen Aufflammen (198216) einsetzbar.
- Nicht geeignet zum Nachfüllen von Gasfeuerzeug usw.
- Verpackt pro 4 Kanister.
- Bestell-Einheit: Box mit 7 Sets à 4 Dosen.

Artikelnummer	Stückzahl	Gewicht (kg)	Bestelleinheit	€
199039	4	0.227	7	6,75

Verwendbar in jedem Arbeitswinkel, auch von unten nach oben





Sehen Sie sich den Film an



198209

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas, nachfüllbar - mit automatischer Zündung.
- Brenner wird leer geliefert.
- Inklusive Standfuß.

Artikelnummer	mm	€
198209	145x70x(H)190	28,95



198223

CRÈME-BRÛLÉE BRENNER

- Gas, nachfüllbar.
- Mit automatischer Zündung.
- Brenner wird leer geliefert.
- Inklusive Standfuß.

Artikelnummer	mm	€
198223	115x50x(H)155	14,95



199046

FEUERZEUGGAS

- Mit verschiedenen Fülldüsen

Artikelnummer	Stückzahl	Liter	€
199046	4	0.2	8,90

GASANZÜNDER

- Nachfüllbar
- Lieferung leer

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
198124	2	230	6,95



198124



783153

783160

783177



AUFLAUFFÖRMCHEN

- Geriffelt.

Artikelnummer	mm	€
783153	ø70x(H)35	0,95
783160	ø90x(H)48	1,55
783177	ø120x(H)55	1,95
783627	ø100x(H)25	1,25

