



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



227060

2 effiziente Lüfter für bestmögliche Luftzirkulation



HEISSLUFTOFEN H90

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelverglaster Tür.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Cool Touch Türe kann zur einfachen Reinigung abgenommen werden.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50 - 300°C
- Timer einstellbar: 0 - 120 Minuten
- Passend für vier Bleche 438x315.
- Abstand zwischen den Blechen: 70 mm
- 4 Bleche inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm	€
227060	230	2670	595x595x(H)570	450,00

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

Artikelnummer	mm	€
801970	433x338	14,95

Passend für 4 Aluminiumbleche



Doppelverglaste, hitzeresistente Tür



Mit Innenbeleuchtung



NEW
MODEL!



227077

HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG H90S

- Gehäuse aus Edelstahl mit doppelt verglaste Tür.
- Die Cool Touch Tür kann zum reinigen abgenommen werden.
- Garraum teilweise emailliert mit Innenbeleuchtung.
- Zwei Heizelemente und zwei Ventilatoren.
- Temperaturbereich: 50 - 300°C.
- Direkte Beschwädung, manuelle Steuerung per Knopfdruck.
- Wassereinlass, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann und Wasserabfluss auf der Rückseite.
- Timer einstellbar: 0-120 Min.
- Passend für vier Bleche 438x315 mm, Abstand zwischen den Blechen 70 mm.
- 4 Bleche inklusive.

Artikelnummer	V	W	mm	€
227077	230	2670	595x595x(H)570	550,00

ROST FÜR ÖFEN H90 UND H90S

Artikelnummer	mm	€
801970	433x338	14,95

Direkte Beschwädung



Abnehmbare Tür
zur einfachen Reinigung



Cool Touch Tür -
die Tür wird nicht heiß



Mit Klemmen, zum
Herausnehmen der heißen Bleche



HEISLUFTOFEN



225929

KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Gehäuse und Garraum aus hochwertigem Edelstahl.
- Manuelle Steuerung der Programmauswahl, Temperatur, Zeit und Dampfmenge.
- Verfügt über Funktionen zum Auftauen, Vorwärmen, Heißluft, Grill, Dampf oder Kombinationen.
- Temperatur regelbar bis 280°C.
- Timer einstellbar bis 120 Minuten.
- Die Heißluftfunktion erfolgt unter Verwendung von 2 Heizelementen und einem Ventilator.
- Oben angebrachtes Element zum Grillen.
- Passend für vier Bleche 438x315 mm, Abstand zwischen den Blechen 70 mm.
- Inklusive 1 Rost GN 2/3.
- Konvektion 3 kW, Grill 1,8kW.
- Garraumheizung unten 1,6 kW, oben 0,7 kW.
- Höhenverstellbare Füße 55 bis 75 mm.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225929	230	3000	620x555x(H)585	1 198,50

UNTERGESTELL FÜR KOMBIDÄMPFER MIT GRILL 4X GN 2/3

- Geeignet für 225929.

Artikelnummer	mm	€
224823	580x390x(H)750	325,00

MULTIFUNKTIONSOFFEN SNACK

- Ideale Lösung für Unternehmen, die ihr Sortiment um frische und leckere Backwaren erweitern möchten.
- Durch seine kompakte Größe und den kostengünstigen Energieverbrauch ist er praktisch überall einsetzbar.
- Der eingebaute Befeuchter macht den Ofen auch für anspruchsvollste Backwaren geeignet.

- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl.

- Glastür mit Schwerkraftbelüftung.

- Kühlsystem für die Steuerelemente.

- Die Multifunktionsöfen von Hendi sind spritzwassergeschützt gemäß der IPX 3-Richtlinie.



225165

MULTIFUNKTIONSOFFEN MIT BESCHWADUNG

- Passend für 4 Bleche 429 x 345 mm, 4 Bleche inklusive.
- 7 auswählbare Funktionen Hitzeisolierte, doppelverglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 74 mm.
- Temperaturbereich: 50 - 230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225165	230	2600	590x695x(H)590	750,00



224670



UNTERGESTELL FÜR SNACK-ÖFEN

- Kapazität: 6 x 429x345 mm.

- Geeignet für Hendi Ofen: 225165.

Artikelnummer	mm	€
224670	540x460x(H)700	225,00

BÄCKEREI HEISSLUFTOFEN - 600X400 MM

- Ideale Lösung für Unternehmen, die ihr Sortiment um frische und leckere Backwaren erweitern möchten.
- Durch seine kompakte Größe und den kostengünstigen Energieverbrauch ist er praktisch überall einsetzbar.
- Der eingebaute Befeuchter macht den Ofen auch für anspruchsvollste Backwaren geeignet.

- Gehäuse und Garraum aus Edelstahl.
- Glastür mit Schwerkraftbelüftung.
- Kühlsystem für die Steuerelemente.
- Die Multifunktionsöfen von HENDI sind spritzwassergeschützt gemäß der IPX 3-Richtlinie.
- Auslieferung ohne Bleche.

18/0

stainless steel

BÄCKEREI-OFEN MIT BESCHWADUNG

- Zwei nicht umkehrbare Lüfter.
- Indirekte Befeuchtung, manuell mit einer Taste bedienbar.
- Geeignet für bis zu vier 600 x 400 mm große Tablett, nicht im Lieferumfang enthalten.
- Gehäuse und Kammer aus Edelstahl.
- Zweischichtige Glastür, kühlt die Frontscheibe durch natürliche Konvektion.
- Abstand der Tablettträger 83 mm.
- Temperaturbereich: 50 bis 230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225516	230	3400	790x750x(H)635	1 225,00



225516

HEISSLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG

- Zwei reversible Ventilatoren.
- Direkte Befeuchtung, einstellbar in 5 Stufen.
- Geeignet für bis zu vier 600 x 400 mm große Bleche (nicht inkludiert).
- Kammer aus Edelstahl 18/10.
- Hitzeisolierte, doppelverglaste Tür.
- Abstand zwischen den Blechen: 83 mm.
- Temperaturbereich: 50-230°C.

Artikelnummer	V	W	mm	€
225523	400	6400	790x750x(H)635	1 650,00



225523

UNTERGESTELL FÜR BÄCKEREI-ÖFEN

- Kapazität: 6 x 600x400.
- Geeignet für folgende Öfen: 225516, 225523.

Artikelnummer	mm	€
225639	760x520x(H)950	325,00



225639

HEISSLUFTÖFEN & KOMBIDÄMPFER NANO 4X 450X340MM



- Diese Öfen sind der richtige Weg, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, geschmackvolles Bratenfleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der leistungsstarke 6-flügelige Ventilator kann sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert.
- Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Der Timer kann bis zu 120 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt. Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Kammerinhalt von 4 Trays (450x340mm), die Trayführungen sind 75 mm voneinander entfernt angeordnet.
- Wird komplett mit 4 Aluminiumschalen (450x340mm) geliefert.



223376

HEISSLUFTOFEN NANO MANUELL

- Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit.
- Ausgestattet mit 1 nicht reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 36 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223376	230	2850	560x595x(H)530	565,00

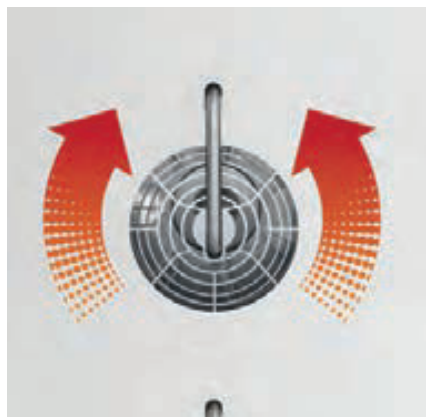


223369

MULTIFUNKTIONSOFEN MANUELL MIT BESCHWADUNG NANO

- Manuelles Bedienfeld, drei Drehknöpfe für Temperatur, Zeit und Modus.
- Mit Befeuchtertaste für indirekte Befeuchtung.
- 4 Modi: Abtauen, Konvektion, Grillen und Grillen mit Konvektion.
- Ausgestattet mit 1 nicht reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 36 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223369	230	3100	560x595x(H)530	750,00



KOMBIDÄMPFER MANUELL MIT BESCHWADUNG NANO

- Manuelles Bedienfeld, zwei Drehknöpfe für Temperatur und Zeit.
- Mit Befeuchtertaste für indirekte Befeuchtung.
- Ausgestattet mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 38 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223352	230	3200	560x595x(H)530	825,00



223352

KOMBIDÄMPFER DIGITAL MIT BESCHWADUNG NANO

- Digitales Bedienfeld, einfache Steuerung von Zeit, Temperatur und Befeuchtung.
- Der Ofen ist programmierbar, 99 3-stufige Programme zu erstellen, 4 wenn das Vorheizen ebenfalls dem Programm hinzugefügt wird.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 38 kg

Artikelnummer	V	W	mm	€
223345	230	3100	560x595x(H)530	1 095,00



223345

UNTERGESTELL FÜR ÖFEN DER SERIE NANO 4X 450X340 MM

- Geeignet für die Öfen 223376, 223369, 223352, 223345.

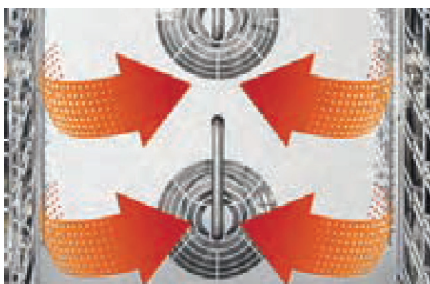
Artikelnummer	mm	€
223031	560x510x(H)800	285,00



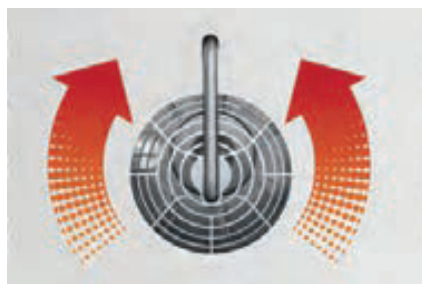
223031



- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Konvektionsofens mit den Fähigkeiten eines Dampfofens. Diese Modi können einzeln oder in Kombination miteinander verwendet werden. Diese Öfen sind der richtige Weg, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, aromatisches Bratenfleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch zubereiten wollen.
- Dampf wird durch direktes Sprühen von Wasser auf die Heizgeräte erzeugt. Die Dampfniveaus in der Kammer sind steuerbar und der Ofen verfügt über mehrere automatisierte Funktionen, um die eingestellten Niveaus einzuhalten. Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), nur aufbereitetes, enthärtetes Wasser.
- Gehäuse und Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Kammer ist mit einem Ablauf im Boden ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter können sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert. Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.
- Das digitale Bedienfeld verfügt über klare Anzeigen für die verschiedenen Funktionen, Zeit, Temperatur und Garprogramm.
- Die elektronische Zeitschaltuhr kann bis zu 999 Minuten, die Temperatur bis zu 260°C eingestellt werden.
- Der Ofen ist programmierbar, um die gleiche Qualität im täglichen Betrieb zu gewährleisten. Es ist möglich, 99 3-stufige Programme zu erstellen, davon 4, wenn auch die Vorwärmung zum Programm hinzugefügt wird.
- Der Ofen ist mit einem abnehmbaren Temperatursensor ausgestattet, der in Verbindung mit der integrierten Delta-T-Kochfunktion arbeiten kann.
- Hält die Kammer vor dem Vorheizen warm, um schnelle Betriebszeiten zu gewährleisten. Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Tablettführungen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.
- Automatische Kammerheizung vor dem Zyklus „VORHITZEN“.



Konvektion (belüftet), für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Kammer.



Hochleistungslüfter - je 250W, 2 Geschwindigkeitsstufen, autorevers.



Doppelverglaste, gekühlte Tür. Innenglas kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Wasserablauf im Kammerboden.

KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 5X GN 2/3

- Kapazität von 5x GN2/3, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 64 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223291	400	5400	700x714x(H)628	1 995,00

STÄNDER FÜR NANO-ÖFEN 5X GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
223666	700x580x(H)700	398,50

223291



KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 7X GN 1/1

- Kapazität von 7x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 2 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 117 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223109	400	10800	920x834x(H)859	3 395,00

STÄNDER FÜR ÖFEN 7X GN 1/1

Artikelnummer	mm	€
223659	940x640x(H)700	419,50

223109



KOMBIDÄMPFER DIGITAL NANO 12X GN 1/1

- Kapazität von 12x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 3 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 151 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223086	400	16100	920x834x(H)1195	4 995,00

STÄNDER FÜR 12X GN 1/1 ÖFEN

Artikelnummer	mm	€
223642	940x640x(H)500	398,50

223086



Professionelle, abnehmbare Dichtung für eine einfache Demontage zur Reinigung oder zum Austausch.



Verstärkte Scharniere für präzises Schließen.



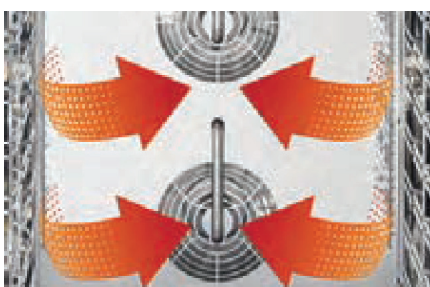
Direkteinspritzung für eine effiziente Befeuchtung.



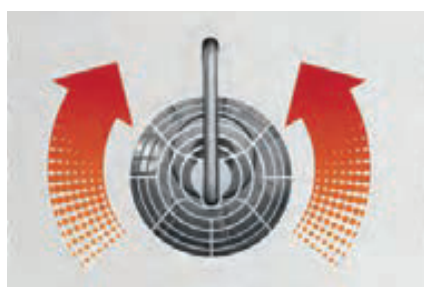
- Ein Konvektionsdampfofen kombiniert die Effizienz eines Heißluftofens mit den Möglichkeiten eines Dampfbäckofens. Diese Modi können einzeln oder in Verbindung miteinander verwendet werden. Diese Öfen sind die richtige Wahl, wenn Sie leckere Backwaren, Gemüse mit Biss, würziges gebratenes Fleisch und Geflügel oder perfekt gedünsteten Fisch kreieren möchten.
- Der Dampf wird direkt durch das Sprühen von Wasser auf die Heizelemente erzeugt. Die Dampfniveaus in der Kammer sind kontrollierbar und der Ofen hat mehrere automatische Funktionen, um die eingestellten Niveaus beizubehalten. Funktioniert mit direktem Wasseranschluss: $\frac{3}{4}$ ", max 30° C, 150-200 kPa (2 Bar). Verwenden Sie nur behandeltes oder enthärtetes Wasser.
- Das Gehäuse und die Kammer sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Kammer ist mit einem praktischen Boden - Ablauf ausgestattet.
- Der/die leistungsstarke(n) 6-flügelige(n) Lüfter haben

eine automatische Rückwärtsfahrt und können sich mit zwei Drehzahlen (1400/2800 U/min) drehen, was zu einer idealen Luftverteilung in der Kammer führt und innere Turbulenzen verhindert. Der Lüftermotor ist doppelt gelagert und hat eine Leistung von 250 W.

- Das manuelle Bedienfeld verfügt über Thermostat- und Dampfkontrollleuchten und drei große Drehknöpfe zur Einstellung von Zeit, Temperatur und Dampfmenge. Der Timer kann bis zu 120 Minuten, die Temperatur bis zu 260° C eingestellt werden.
- Die Tür ist mit zwei Glasschichten mit Platz für die Schwerkraftbelüftung ausgestattet, wodurch das Außenglas bei Berührung kühl bleibt.
- Die Außenverglasung kann zur leichteren Reinigung entfernt werden.
- Die Türdichtung ist in der Kammer montiert und abnehmbar, um die Reinigung und den Austausch zu erleichtern.
- Die Kammer ist mit abnehmbaren GN-Tablettführungen und Halogenbeleuchtung ausgestattet.



Konvektion (belüftet), für eine gleichmäßige Temperaturverteilung in der gesamten Kammer.



Hochleistungslüfter - je 250W, 2 Geschwindigkeitsstufen, autorevers.



Doppelverglaste, gekühlte Tür. Innenglas kann zur einfachen Reinigung entfernt werden. Wasserablauf im Kammerboden.

KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 5X GN 2/3

- Kapazität von 5x GN2/3, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 1 reversiblen Lüfter.
- Gewicht: 64 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223307	400	5400	700x714x(H)628	1 575,00

STÄNDER FÜR NANO-ÖFEN 5X GN 2/3

Artikelnummer	mm	€
223666	700x580x(H)700	398,50

223307



KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 7X GN 1/1

- Kapazität von 7x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 2 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 117 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223116	400	10800	920x834x(H)859	2 795,00

STÄNDER FÜR ÖFEN 7X GN 1/1

Artikelnummer	mm	€
223659	940x640x(H)700	419,50

223116



KOMBIDÄMPFER MANUELL NANO GASTRONORM 12X GN 1/1

- Kapazität von 12x GN1/1, GN-Tray-Führungen sind im Abstand von 67 mm angeordnet.
- Mit 3 reversiblen Ventilatoren.
- Gewicht: 151 kg.

Artikelnummer	V	W	mm	€
223093	400	16100	920x834x(H)1195	4 250,00

STÄNDER FÜR 12X GN 1/1 ÖFEN

Artikelnummer	mm	€
223642	940x640x(H)500	398,50

223093



Professionelle, abnehmbare Dichtung für eine einfache Demontage zur Reinigung oder zum Austausch.



Verstärkte Scharniere für präzises Schließen.



Direkteinspritzung für eine effiziente Befeuchtung.



808207

BACKBLECH – Mit 3 Aufkantungen



Artikelnummer	mm	€
808207	600x400	15,50



808214

BLECH GELOCHT – Mit 3 Aufkantungen



Artikelnummer	mm	€
808214	600x400	15,50



808221

BLECH GELOCHT – Mit Teflon™ Antihafbeschichtung. – Mit 3 Aufkantungen.



Artikelnummer	mm	€
808221	600x400	33,95



808245

BLECH FÜR BAGUETTES – Mit Teflon™ Antihafbeschichtung. – Gelocht. – Für 5 Baguettes.



Artikelnummer	mm	€
808245	600x400	57,95

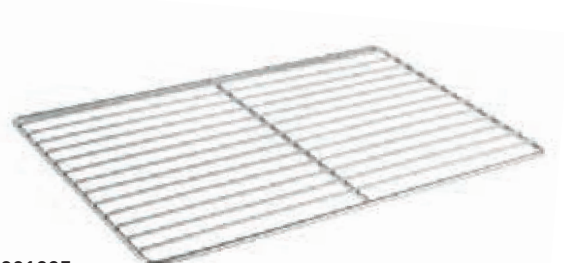


808238

BLECH FÜR BAGUETTES – Gelocht, für 5 Baguettes



Artikelnummer	mm	€
808238	600x400	37,95

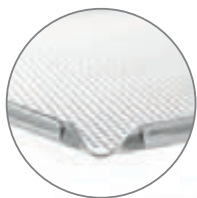


801925

GITTERROST



Artikelnummer	-	mm	€
801925	querverstrebt	600x400	16,50
801963	verchromt	600x400	16,95
801994		600x400	29,95



808306

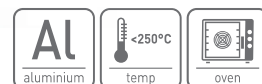


BACKBLECH, GELOCHT GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN

Artikelnummer	mm	€
808306	530x325x(H)10	12,95



808405



BACKBLECH, GELOCHT GN 1/1 - MIT 4 AUFKANTUNGEN – Mit Teflon™ Antihaftbeschichtung.

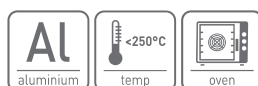
Artikelnummer	mm	€
808405	530x325x(H)10	25,50



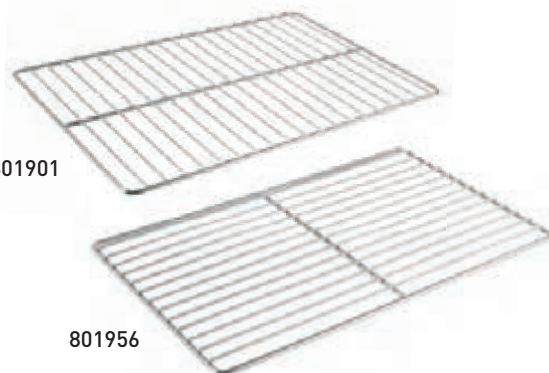
808429

BACKBLECH GN 1/1 – MIT 4 AUFKANTUNGEN

– Mit Teflon™ Antihaftbeschichtung.



Artikelnummer	mm	€
808429	325x530x(H)10	23,95



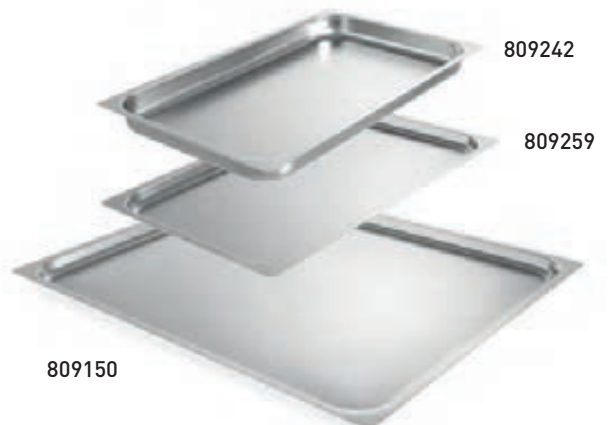
801901

801956

GASTRONORMROST – GN 1/1



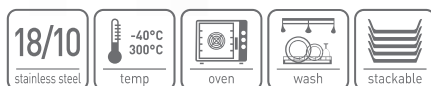
Artikelnummer	-	mm	€
801901		530x325	18,95
801918	Edelstahl 18/10	530x325	25,95
801956	verchromt - querverstrebt	530x325	14,25



809242

809259

809150

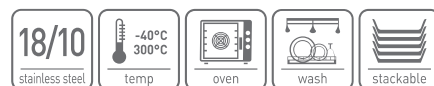


GASTRONORMBLECHE PROFI LINE

Artikelnummer	GN	mm	€
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	18,95
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	15,95
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	33,50

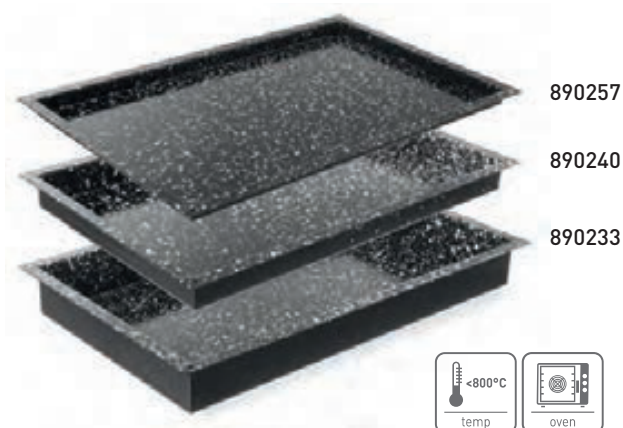


809273



GASTRONORM TABLETT GN 2/3

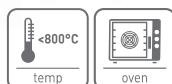
Artikelnummer	mm	€
809273	354x325x(H)40	12,95
809280	354x325x(H)20	11,95



890257

890240

890233

**GASTRONORM BEHÄLTER, EMAILLIERT**

Artikelnummer	mm	€
890233	530x325x(H)60	36,25
890240	530x325x(H)40	32,95
890257	530x325x(H)20	31,50



805558

805541

805534

**BEHÄLTER, ANTIHAFTBESCHICHTET**

Artikelnummer	mm	€
805534	530x325x(H)65	29,50
805541	530x325x(H)40	25,25
805558	530x325x(H)20	22,50



808313

**BACKBLECH - PERFORIERT GN 2/3
- MIT 4 AUFKANTUNGEN**

Artikelnummer	mm	€
808313	354x325x(H)10	11,75

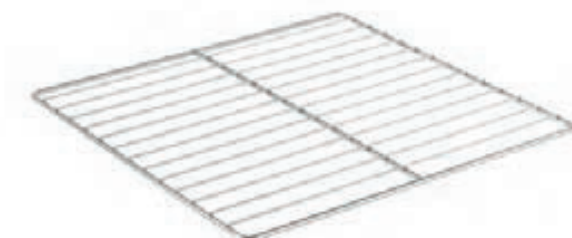


808412

**BACKBLECH - PERFORIERT, GN 2/3
- MIT 4 AUFKANTUNGEN**

– Mit Teflon™ Antihaftbeschichtung.

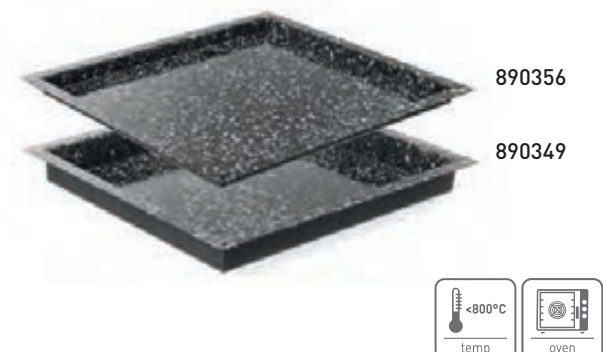
Artikelnummer	mm	€
808412	354x325x(H)10	21,50



801932

**GASTRONORMROST GN 2/3**

Artikelnummer	mm	€
801932	354x325	16,95



890356

890349

**GASTRONORM BEHÄLTER, EMAILLIERT GN 2/3**

Artikelnummer	mm	€
890349	345x325x(H)40	30,75
890356	345x325x(H)20	26,50

OFENHANDSCHUHE

- Zertifizierte Schutzhandschuhe.
- CE-konform gemäß der Richtlinie 2016/425 über persönliche Schutzausrüstung.



556603



OFENHANDSCHUHE, BAUMWOLLE

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556603	2	350	8,95



GRILLSCHÜRZE

- Canvas 280 g/m².
- Flammhemmende Beschichtung.

Artikelnummer	mm	€
556696	810x660	10,95



556627



556610



556634



OFENHANDSCHUHE, GLASFASER

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556627	2	360	16,95

OFENHANDSCHUHE, FEUERFESTE BAUMWOLLE

- Extra lang zum Schutz des Unterarms

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556610	2	380	10,95

OFENHANDSCHUHE HITZERESISTENT

- Hitzeresistent bis zu 250°C.
- Komfortabel zu tragen.

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556634	2	300	16,95



556689



OFENHANDSCHUHE, LEDER

- Hitzebeständig bis 250°C.
- Hergestellt aus Rindsleder.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	mm	€
556689	460	18,95



556658

OFENHANDSCHUH, LEDER

- Hitzebeständig bis 250°C.
- Hergestellt aus Rindsleder.
- Extra lang, um den Unterarm zu schützen.

Artikelnummer	Stückzahl	Länge (mm)	€
556658	2	460	16,95

