



PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

BASTARDELLA 2 Griffe, EDELSTAHL-Werkzeug, KOMPLETTE BEREICH mit einem Durchmesser von 220 mm bis 400 mm :

- **professionelle Linie** aus **Edelstahl 18/10** ;
- Ideal zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß, zum Kochen von Pudding, Schokolade und Zabaglione in einem Wasserbad oder zum Zubereiten von Mayonnaise und anderen Saucen.
- Der abgerundete Boden erleichtert die Drehbewegung und ermöglicht das mühelose Mischen und Kneten.
- Es ist für jede Art von Zubereitung geeignet und für alle Anwendungen in der Küche geeignet.
- Es garantiert einen bequemen, festen und sicheren Griff dank der beiden seitlichen Griffe, die äußerst praktisch sind, wenn Sie die Pfanne zum Kochen in einem Wasserbad bewegen.

CE MARK

HERGESTELLT IN ITALIEN

VERFÜGBARE MODELLE

PD11952-22



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL 18/10, 22 cm

BASTARDELLA 2 Griffe, aus EDELSTAHL, Durchmesser 220 mm, Höhe 120 mm, lt. 2.7

PD11952-26



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL 18/10, 26 cm

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL, Durchmesser 260 mm, Höhe 140 mm, lt 4

PD11952-32



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL 18/10, 32 cm
BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL, Durchmesser 320 mm, Höhe 180, 9,5 mm

PD11952-36



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL 18/10, 36 cm
BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL, Durchmesser mm.360, Höhe mm.205, lt. 14

PD11952-40



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL 18/10, 40 cm
BASTARDELLA 2 Griffe aus EDELSTAHL, Durchmesser mm.400, Höhe mm.215, lt. 18

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

PD11953-16



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASIS für BASTARDELLA aus Edelstahl ø 16cm
Sockel aus 18/10 Edelstahl für Bastardella 22-26 cm, Durchmesser 160 mm

PD11953-22



Lieferung 4 bis 9 Tage

BASIS für BASTARDELLA aus Edelstahl ø 22 cm
Basis aus 18/10 Edelstahl für 32-36-40 cm Bastardella, Durchmesser 220 mm

