



HENDI

Tools for Chefs

Blech, perforiert, antihaftbeschichtet, 4 Ränder code: 808412

Hergestellt aus Aluminium.

Ausgestattet mit 4 erhöhten Rändern, um zu verhindern, dass Speisen herunterrutschen.

Exzellente Wärmeverteilung für gleichmäßiges Garen.

Antihaftbeschichtung.

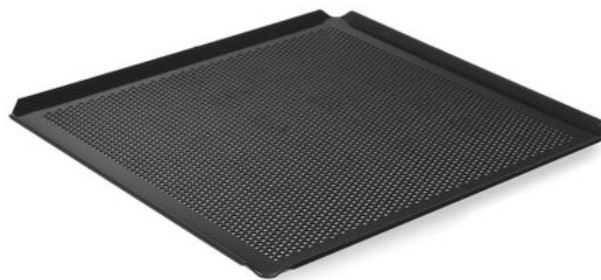
Perforierter Boden.

Geeignet für die Verwendung im Ofen bis zu 250°C.

+ Leichtes Aluminium macht die Bleche einfacher zu handhaben als schwerere gusseiserne Bleche.

+ Der perforierte Boden sorgt für eine bessere Luftzirkulation und somit für gleichmäßigeres Garen, während die Antihaftbeschichtung eine einfache Reinigung von Hand ermöglicht.

+ Die erhöhten Ränder sorgen dafür, dass das Essen an seinem Platz bleibt und weniger verschüttet wird.



Code	GN	LxWxH (W)
808412	GN 2/3	354x325x(H)10