



HENDI

Tools for Chefs

Tray CONVECTOMAT CLASSIC GN 1/1 code: 890226

Gemaakt van geëmailleerd staal.

20 mm opstaande rand aan beide zijden.

Antiaanbaklaag.

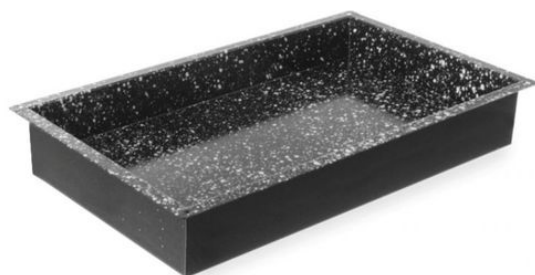
Geeft geen schadelijke stoffen af tijdens het bakken.

Vrij van cadmium, nikkel, lood en BPA.

Tot 90% vetreductie.

Temperatuurbestendigheid: tot 300°C. Gemaakt van geëmailleerd staal. Hittebestendigheid tot 300°C.

- + De tray heeft rechte hoeken waardoor het eindproduct maximaal kan worden gebruikt
- + Non-stick coating – de coating met marmereffect voorkomt aanbakken en plakken
- + Gemaakt van reukloos geëmailleerd staal – geen geuremissies bij hoge temperaturen en hittebestendigheid tot 300°C
- + Onderzijde en wanden zijn extra dik (1 mm), dit garandeert temperatuurstabiliteit op het gehele oppervlak van de tray. Geen ongelijkmatige warmteverdeling
- + Buitenrand van 20 mm aan alle zijden – maakt het mogelijk de tray in displays voor verkooppunten te plaatsen – promotie en verkoop van producten “rechtstreeks uit de tray”



Code	GN	LxWxH (W)
890226	GN 1/1	530x325x(H)80