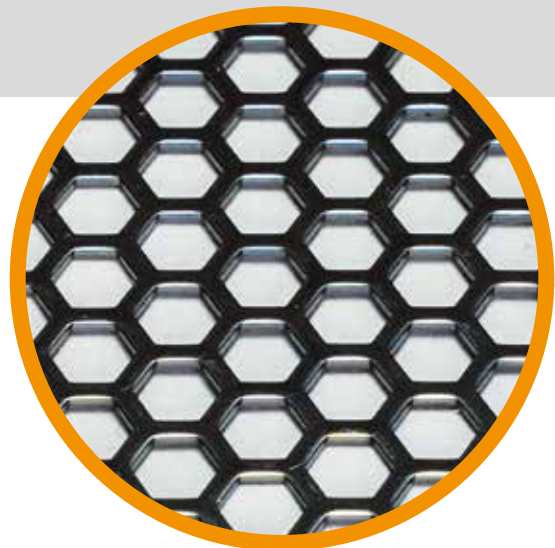




Erhebliche Energieeinsparung durch
kürzere Backzeit und reduzierte Temperatur

WabenBrezelblech!

Aus Edelstahl für eine **exzellente Brezelqualität!**
Ohne gesundheitsgefährdende Rückstände!



Die Innovation.

- Nie wieder Aluminiumrückstände im Laugengebäck.
- Material aus Edelstahl.
Durch die Wabenstruktur trotzdem leicht.
- Turbo-Hitzeentwicklung und schnelles Abkühlen des Edelstahls. Dadurch kein Nachbacken auf dem Blech.
- Optimale Backergebnisse.
- Die Wabenstruktur gibt dem Blech neben den vielen Vorzügen beim Backen außerdem eine gute Stabilität.



Die durchlässige Wabenstruktur.

Die Waben haben eine Durchlässigkeit von über 60%. Das führt zu 10% weniger Backzeit und entsprechender Energieeinsparung.

Die Temperatur wird optimal gleichmäßig verteilt und führt zu hervorragenden Backergebnissen.

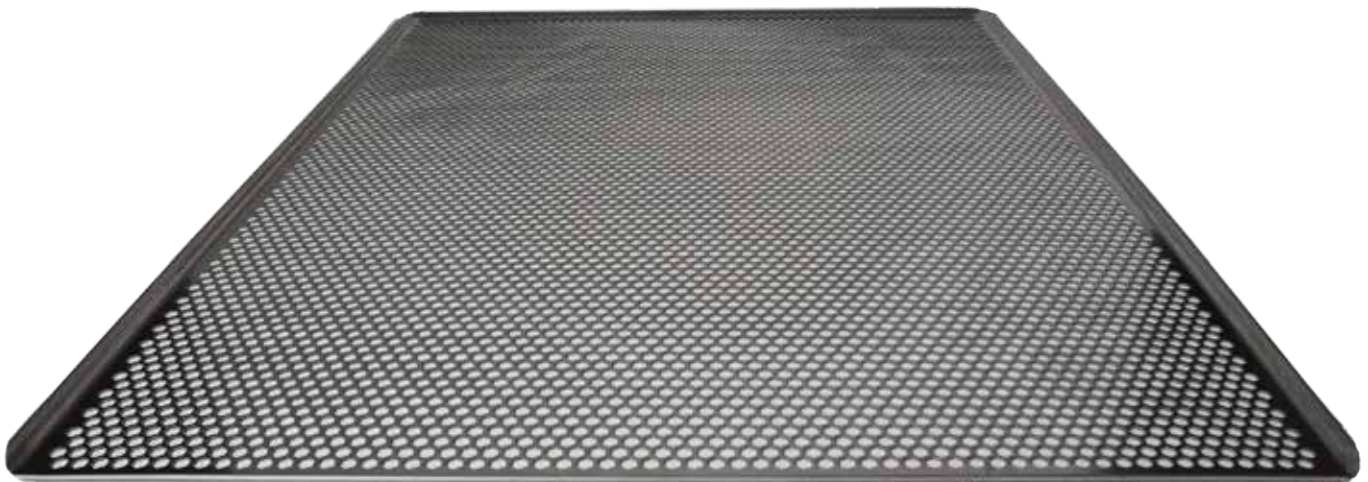
Beim Ausdunsten der Gebäcke kann die entstehende Feuchtigkeit optimal entweichen.

Das **Waben**Brezelblech! kann auch **spezial-antihafbeschichtet** geliefert werden

Die Beschichtung

- ist resistent gegen Lauge
- macht Trennmittel oder Papier völlig überflüssig
- ist schmutzabweisend und ermöglicht eine leichte Reinigung

WabenBrezelblech!



- Maße: 40 x 60 cm
- Maße: 58 x 78 cm
- Maße: 58 x 98 cm auf Anfrage
- Material: Edelstahl
- Ausführungen:
 - 4 Rand-Version 45° Kantung
 - mit oder ohne Spezial-Antihaftbeschichtung