

TECHNISCHE PRODUKTDATEN

Backtrennpapier für Laugengebäck 52 x 64 cm, 41 g/m², 10 kg (733 Stück)

Artikelnummer: 1457 | Hersteller: No Name

PRODUKTBESCHREIBUNG

Effizientes Arbeiten in der Backstube

Das Backtrennpapier für Laugengebäck zeichnet sich durch seine hervorragende Qualität aus, die in der Gastronomie unverzichtbar ist. Mit der Grammatur von 41 g/m² bietet es die nötige Stabilität und Verlässlichkeit für den täglichen Einsatz. Die weisse Farbe des Papiers unterstützt eine saubere und professionelle Präsentation von Gebäck.

Ideal für grosse Mengen und schnelles Arbeiten

Dank der Verpackungseinheit von 10 kg, was etwa 733 Blatt entspricht, steht immer ausreichend Material zur Verfügung. Dies ermöglicht eine effiziente Planung und minimiert den Zeitaufwand beim Nachbestellen. Die Masse von 52 x 64 cm je Blatt bietet eine grosszügige Arbeitsfläche, die das Backen und Ablegen von Gebäck erleichtert.

Sichere Anwendung durch gebleichte Oberfläche

Das weisse, gebleichte Backtrennpapier sorgt dafür, dass Gebäck nicht nur leicht von der Oberfläche gelöst werden kann, sondern auch keine Rückstände hinterlässt. Diese Eigenschaft reduziert den Reinigungsaufwand und erhöht die Hygiene in der Küche. Die gleichmässige Folienstärke trägt zur Langlebigkeit bei.

Vielseitig einsetzbar in Bäckereien und Gastronomie



Durch das qualitativ hochwertige Material ist das Backtrennpapier für Laugengebäck nicht nur für Bäckereien, sondern auch für den Einsatz in der Gastronomie bestens geeignet. Es erleichtert die Arbeit bei der Herstellung von verschiedensten Backwaren und unterstützt so den reibungslosen Ablauf im Küchenalltag.

SPEZIFIKATIONEN

| | |
|--|--|
| LOSGRÖSSE 1 | EAN 2000003101214 |
| FARBE weiss | PRODUKTTYP Backpapier |
| GRAMMATUR 41 g/m² | VERPACKUNGSEINHEIT 10 kg (733 Stück) |
| FARBE weiss | ORIGINAL HERSTELLER NR. 0310121 |
| GARANTIE 24 | MASSEN 52 x 64 cm |