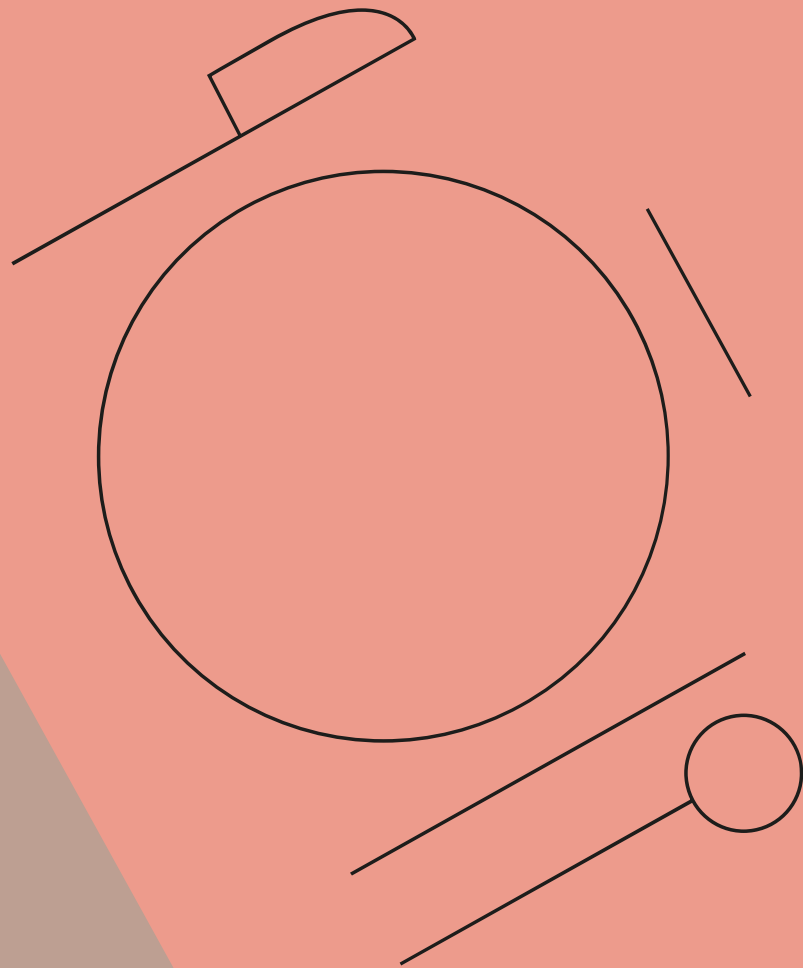


TOMGAST



katalog 2024
HoReCa



FORMY SILIKONOWE

- innowacyjne materiały
- bogactwo kształtów



– perforacja R'System umożliwiającą lepszą cyrkulację powietrza



ELASTOMOULE®



Moul'flex^{Pro}



Moul'flex

Materiał:	Wysokiej jakości silikon z pyłem stalowym	Silikon platynowy	Silikon platynowy
R'System:	TAK (z wyjątkami)	TAK	NIE
Kolor:	szary	czarny	czarny
Zakres temperatur:	od -70°C do +300°C	od -40°C do +300°C	od -40°C do +280°C
Ocena jakości:	*****	***	**
Zastosowanie:	profesjonalne	profesjonalne	półprofesjonalne
Cechy:	Perfekcyjne rozprowadzanie temperatury dzięki mikro pęcherzykom powietrza w tworzywie silikonowym; przy pieczeniu składniki płynne ulegają karmelizacji, dzięki czemu uzyskujemy chrupiącą skórkę; szybsze schładzanie dzięki domieszce pyłu stalowego; idealne wykończenie form; łatwość wyjmowania upieczonego ciastka	Wytrzymały silikon dla intensywnego użycia; optymalna ilość form na matce; perforacja R'System umożliwia cyrkulację gorącego powietrza i perfekcyjne pieczenie na całej powierzchni; wieszak do maty w zestawie	Jakość standardowa

O czym należy pamiętać:

- Tylko przed pierwszym użyciem należy natłuścić matę odrobiną masła lub oleju (przy każdym następnym użyciu maty nie będzie to konieczne)
- Do pieczenia używaj rusztu, a nie blachy – najlepszy obieg powietrza
- Nigdy nie zostawiaj pustych foremek: jeśli nie masz wystarczającej ilości ciasta, posyp mąką, aby uniknąć uszkodzenia maty
- Myj formy gorącą wodą lub w zmywarce





– perforations which improve circulation of air



ELASTOMOULE®



Moul'flex^{Pro}



Moul'flex

Material:	High quality silicone foam material with metal powder	Platinum silicone	Platinum silicone
R'System:	YES (with exceptions)	YES	NO
Colour:	grey	black	black
Temperature range:	-70°C – 300°C	-40°C – 300°C	-40°C – 280°C
Quality assessment:	*****	***	**
Use/Applications:	professional	professional	semi-professional
Characteristics:	Perfect temperature distribution thanks to micro air bubbles in the silicone material; while baking, the liquid ingredients are caramelised, as a result crunchy crust is obtained; faster cooling thanks to the admixture of metal powder; perfect finishing of forms; a baked cookie can be removed with ease.	Heavy duty silicone for intensive use; the optimal number of forms on the tray; the R'System perforation enables the circulation of hot air and ensures perfect baking over the entire surface of the tray; tray hanger in the set.	Standard quality

Things to remember:

- Grease the mould with a little butter or oil before first use only (it is not necessary to grease the mould every time you use it)
- For best air circulation use a grate for baking, not a baking tray
- Never leave empty forms: if you do not have enough dough, sprinkle with flour to avoid damaging the mould
- Wash the mould with hot water or in a dishwasher





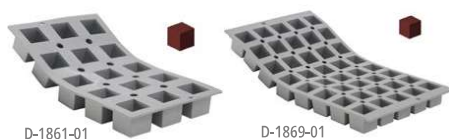
Silikonowa mata - cylindry
Silicone mould - cylinder

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1873-01	2,75 x 2,5	30	17,6	170,66	–



Forma silikonowa - bordelais
Silicone mould - bordelais

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1834-01D	5,5 x 5	30	17,6	170,66	–
D-1856-01D	3,5 x 3,5	30	17,6	170,66	–



Forma silikonowa - sześciiany
Silicone mould - cube

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1861-01	3,5 x 3,5 x 3,5	30	17,6	170,66	–
D-1869-01	2,5 x 2,5 x 2,5	30	17,6	170,66	–



Forma silikonowa - magdalenki
Silicone mould - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1832-01D	8 x 4,5 x 1,7	30	20	170,66	–
D-1851-01D	4 x 3 x 1,1	30	20	170,66	–



Forma silikonowa - prostopadłości
Silicone mould - cuboid

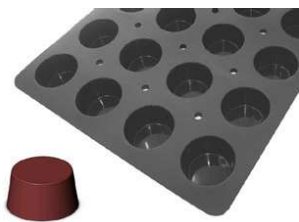
Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1868-01	5 x 2,7 x 2,7	30	17,6	170,66	–



Silikonowa mata - płaska
Silicone mould - plain

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1800-55	55,5	1	36	417,24	–

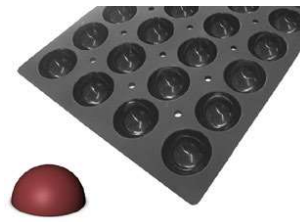




Moul'flex Pro

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1710-53	7x4	53	32,5	239,06	-
D-1710-60	7x4	60	40	307,46	-



Moul'flex Pro

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1704-53	7x3,5	53	32,5	239,06	-
D-1704-60	7x3,5	60	40	307,46	-



Moul'flex

Forma silikonowa - sztabki
Silicone mould - bars

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1976-02	4,9x2,6x1,1	30	17,5	71,82	-



Moul'flex

Forma silikonowa - półkule
Silicone mould - half sphere

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1961-01	7x3,4	30	17,5	71,82	-
D-1961-02	4x2	30	17,5	71,82	-



Moul'flex

Forma silikonowa - muffinki
Silicone mould - muffins

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1962-01	7,2x3	30	17,5	71,82	-



Moul'flex

Forma silikonowa- babeczki
Silicone mould - bun

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1964-01	8x3,5	30	17,5	71,82	-



Moul'flex

Forma silikonowa - magdalenki
Forma silikonowa - madeleine

Nr kat.	wym. ciastek cm	l cm	w cm	PLN	EUR
D-1966-01	7,5x4,5	31	17,5	71,82	-





N

Forma silikonowa - Segreti del Bosco
Silicone mould - Segreti del Bosco

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-299-13-0065	6,5x5,5	115	71,76	-



N

Forma silikonowa - Delizia Al Limone
Silicone mould - Delizia Al Limone

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-261-13-0065	8,5x5,9x4,2	106	71,76	-



N

Forma silikonowa - Mini Eleganza
Silicone mould - Mini Eleganza

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-212-13-0065	7x7x3	100	71,76	-



N

Forma silikonowa - Cuoricino
Silicone mould - Cuoricino

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-186-13-0065	6,5x6,5x3,9	96	71,76	-



N

Forma silikonowa - Dolce Tartufo
Silicone mould - Dolce Tartufo

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-192-13-0065	6,2x5,2	120	83,90	-



N

Zestaw form - Kit Pop Eclair
Silicone mould - Kit Pop Eclair

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-25-275-13-0065	13x3,8x4,6	140	98,00	-

Zestaw zawiera dwie formy: podstawę wypieku oraz dekorację
The set includes two forms: baking base and decoration



N

Forma silikonowa - Coccola
Silicone mould - Coccola

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-305-13-0065	7x5,5	130	71,76	-



N

Forma silikonowa - Mini Intreccio
Silicone mould - Mini Intreccio

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-290-13-0065	7,5x3,5	105	71,76	-



N

Forma silikonowa - Mini Gemma
Silicone mould - Mini Gemma

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-246-13-0065	6,8x4,2	110	71,76	-





Forma silikonowa - Bollicine
Silicone mould - Bollicine

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-270-13-0065	7x3	85	71,76	-



Forma silikonowa - Mini Goccia
Silicone mould - Mini Goccia

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-234-13-0065	6,8x3,3	88	71,76	-



Forma silikonowa - Puff
Silicone mould - Puff

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-334-13-0065	6,2x5,2	125	71,76	-



Forma silikonowa - Mini Dress
Silicone mould - Mini Dress

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-377-13-0065	7x3	96	71,76	-



Forma silikonowa - Mini Raggio
Silicone mould - Mini Raggio

Nr kat.	wym. ciastek cm	cap ml	PLN	EUR
S-26-233-13-0065	6,7x3,3	85	71,76	-



Forma silikonowa - Raggio
Silicone mould - Raggio

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-362-13-0065	19,5	6,8	1,5	98,00	-



Forma silikonowa - Honoré
Silicone mould - Honoré

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-408-13-0065	19,5	7	1,6	98,00	-



Forma silikonowa - Wooly
Silicone mould - Wooly

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-431-13-0065	19	7,2	1,46	102,00	-



Forma silikonowa - Quadro
Silicone mould - Quadro

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-417-13-0065	21	3,5	21	1,4	98,00	-





N

Forma silikonowa - Gioia
Silicone mould - Gioia

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-383-13-0065	21	7	1,66	98,00	-



N

Forma silikonowa - Bolle
Silicone mould - Bolle

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-381-13-0065	22	5,5	1,6	98,00	-



N

Forma silikonowa -Buche Quenelle
Silicone mould - Buche Quenelle

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-434-13-0065	24,3	7,7	9	1,3	102,00	-



N

Forma silikonowa - Buche Sapin
Silicone mould - Buche Sapin

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-20-436-13-0065	25	8,7	8,9	1	124,00	-



N

Forma silikonowa - Goccia
Silicone mould - Goccia

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-363-13-0065	22	7	1,6	98,00	-



N

Forma silikonowa - Batticuore
Silicone mould - Batticuore

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
S-22-820-13-0065	20,5	3,9	19,8	1,5	98,00	-





N

Forma silikonowa - Perla 20
Silicone mould - Perla 20

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-27-200-13-0065	20	4	1,25	98,00	-



N

Forma silikonowa - Perla 24
Silicone mould - Perla 24

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-27-240-13-0065	24	4	1,8	98,00	-



N

Forma silikonowa - Dress
Silicone mould - Dress

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-450-13-0065	18,5	4,7	1,2	98,00	-



N

Forma silikonowa - Intreccio
Silicone mould - Intreccio

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
S-20-384-13-0065	21	7	1,6	98,00	-



N

Mata silikonowa do makaroników
Silicone mat for macaroni

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
S-23-041-00-0065	40	30	47,00	-

48 zagłębień o średnicy 35 mm
48 recesses with a diameter of 35 mm





de Buyer

Mata silikonowa, perforowana Silicone mat - perforated

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4938-40	40	30	61,22	–
D-4938-51	51	31	81,05	–
D-4938-58	58	38	94,73	–

Perforowana dla lepszej chrupkości produktu
Perforated for a better crunchiness of the product



de Buyer

Mata silikonowa - wzór makaroniki Silicone mat - macaroon emblem

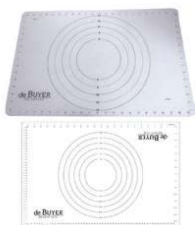
Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4935-40	40	30	73,87	–
D-4935-60	60	40	97,81	–



de Buyer

Mata silikonowa Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4931-51N	53	32,5	79,69	–
D-4931-58N	60	40	94,73	–



de Buyer

Mata silikonowa Silicone mat

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4937-60	60	40	157,32	–

Na macie oznaczone koła 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm
Matches marked 12, 16, 20, 24, 28, 32 cm on the mat



Walek do ciasta łożyskowy; buk Rolling pin bearing; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-K30	9	60	140,00	–
T-K40	9	68	150,00	–



de Buyer

Walek do ciasta; buk Rolling pin; beech wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
D-4840-01N	5	50	58,14	–



Walek do ciasta; 18/10 Rolling pin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1717-490	6,5	49	138,23	–



Walek do ciasta; PE Rolling pin; PE

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-DP-43	4,3	43	108,68	–
T-DP50	4,8	50	119,23	–



de Buyer

Znacznik rozstawny dwustronny; 18/10 Pastry cutter

Nr kat.	PLN	EUR
D-4781-01	517,10	–

5 kółek tnących gładkich i 5 falistych • Stabilna konstrukcja •
Zakres cięcia 1-11,5 cm • Śr. Kół tnących 5,5 cm
5 plain and 5 wavy cutting wheels • Stable construction



Wycinarka do ciasta; tworzywo Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80041	12	11	18,03	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80042	12	11	18,03	–



Wycinarka do ciasta; tworzywo Cutter; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-80043	21,5	6	13,23	–





de Buyer

Misa do miksowania; 18/10, silikon
Mixing bowl; 18/10, silicone

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3373-16	16	8,1	1	109,10	-
D-3373-20	20	10,2	2,1	145,35	-
D-3373-24	24	12,1	3,6	181,94	-
D-3373-30	30	14,8	7	224,35	-

Satynowe wykończenie • Nie ślizga się dzięki silikonowej podstawie • Podziałka wewnątrz

Satin finish • Does not slip thanks to the silicone base • Graduation inside



de Buyer

Misa cukiernicza; PP
Pastry bowl; PP

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-4530-17	17	8	1	17,78	-
D-4530-23	23	10,5	2,5	23,26	-
D-4530-27	27	12	4,5	25,99	-
D-4530-32	32	15	6	37,62	-
D-4530-36	36	16	9	41,72	-
D-4530-40	40	18,5	13	60,88	-

Nadaje się do kuchenek mikrofalowych • Funkcjonalny otwarty rant • Sztaplowalna

Suitable for microwave ovens • Functional open edge • Stackable



de Buyer

Misa do przetworów; miedź
Jam bowl; copper

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-6200-38N	38	15	9	531,81	-

Żelwne uchwyty • NIE wolno zapiekać w piekarniku

Cast iron handles • CAN'T be used in the oven



Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-1954-36	36	29	25	801,36	-
T-1954-40	40	35,5	40	994,19	-

Satynowe wykończenie

Satin finish



Misa do miksowania; 18/10
Mixing bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-50327	26	14	4	220,88	-
T-50333	32	18	9,5	283,86	-
T-50337	36	17,5	12	305,24	-

Satynowe wykończenie

Satin finish



de Buyer

Podstawa pod misę do miksowania; 18/10
Mixing bowl support; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3379-00	10,8	60,53	-

D-3379-00 pasuje do mis o śr.: 20-24 cm

D-3379-00 fits the following mixing bowl diameters: 20-24 cm



Sweet maker- przystawka do draży; 18/10
Sweet maker - coating system; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-3500-00	40	2 769,86	-

Umożliwia pokrycie suszonych owoców cukrem, czekoladą, marcepanem itp.. • 6-8 kg cukierków można wytworzyć w 30 minut • Pasuje do mikserów Kitchen Aid

Allows to cover dried fruit with sugar, chocolate, marzipan, etc. • 6-8 kg of candy can be made in 30 minutes • Fits for Kitchen Aid mixers of confectionery in 30 minutes. The stainless steel double bell fits onto the entire Kitchenaid mixer range or with Dito Sama DMX5 and Dito Sama BE5-A beaters. Hygienic and easy to clean: dishwasher-safe.



Podgrzewacz do czekolady; 18/10
Chocolate heater; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	W	g	PLN	EUR
T-14-057	29	12	22	1	50	875	168,44	-

Zasilacz sieciowy

Power supply

KUP ON-LINE



de Buyer



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4230-15	15	3,5	78,32	-
D-4230-30	30	3,5	109,10	-

de Buyer



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-09	9	2,4	68,06	-
D-4231-15	15	3,5	78,66	-
D-4231-30	30	3,5	109,10	-

de Buyer



Nóż do biszkoptów; 18/10, karbon
Cake knife; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4234-25	25	3,5	105,68	-
D-4234-35	35	3,5	112,52	-

Pozwala łatwo kroić biszkopt na warstwy - bez okruszków i nierówności

It allows you to easily cut sponge cake into layers - without crumbs or unevenness

de Buyer



Łopatka; 18/10, karbon
Spatula; 18/10, carbon

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4231-08	8	2	66,69	-



Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-630	31	3,4	104,74	-



T-26-825

Szpatuła; 18/10
Spatula; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-26-721	15	3,4	84,38	-
T-26-726	20	3,4	87,74	-
T-26-731	25	3,4	95,23	-
T-26-825	17	3,4	93,02	-

de Buyer



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-1080-200	20	6,2	57,67	-
T-1080-250	25	6,3	68,05	-
T-1080-300	30	7	87,19	-
T-1080-350	35	7,5	101,52	-

Gęsta siatka (8 otworów/cm²)

Dense grid (8 holes / cm²)



Sito z wymiennymi siatkami; 18/10
Sieve with spare nets; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4605-21	20	6	143,64	-

W zestawie 4 sita: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.

4 sieves included: 3 mm, 2 mm, 1mm, 0,5 mm.



Sito z siatką; stal cynowana, drewno
Soup strainer; tin, wood

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-2635-30	30	78	114,24	-
T-2635-35	35	84	149,31	-

Podwójna siatka: zewnętrzna mocna i gęsta, wewnętrzna 6,5 otworów/cm² • Stalowy łuk podpierający

Double mesh: outer strong and dense, internal 6.5 holes / cm² • Steel arch support



Sito; 18/10
Sieve; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-3190-12	12	28,5	25,07	-
T-3190-16	16	33,5	27,17	-
T-3190-20	20	39,5	40,51	-
T-3190-22	22	43,5	50,26	-

Gęsta siatka (6,5 otworów/cm²)

Dense net (6.5 holes / cm²)



Sito chińskie; 18/10
Chinese strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR	
T-60321	20	40	139,37	-	
T-3318	stojak	18	28	85,68	-

Sitko - bardzo gęste; 18/10
Fine strainer; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	PLN	EUR
T-1210	7	21	20,10	-



TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-80035	21	17,55	-

TOMGAST



Pinceta kuchenna; 18/0
Tweezer; 18/0

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-80036	30	25,92	-



Pinceta; 18/10
Tweezers; 18/10

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
C1-P3407	14	37,41	-
C1-P3436	20	43,19	-
C1-P3443	powł. tytanowa	20	79,10



Różga; 18/10
Whisk; 18/10

Nr kat.	I cm	thk mm	wł	PLN	EUR
T-823-25	25	2,2	12	13,83	-
T-823-30	30	3,3	8	16,67	-
T-823-35	35	2,2	12	17,91	-
T-823-40	40	3,3	8	20,38	-
T-823-50	50	3,3	8	25,32	-
T-823-60	60	3,3	8	30,26	-



Różga; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	I cm	thk mm	wł	PLN	EUR
D-2610-20	22	1,4	8	58,75	-
D-2610-25	25	1,4	8	73,19	-
D-2610-35	35	1,8	8	91,12	-
D-2610-40	40	1,8	8	103,75	-
D-2610-45	46	1,8	8	116,11	-
D-2610-50	50	1,8	8	131,47	-

Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle



Różga sprężysta; 18/10, silikon
Whisk; 18/10; silicone

Nr kat.	I cm	thk mm	wł	PLN	EUR
D-2611-35	35	2	8	100,32	-
D-2611-45	45	2	8	122,95	-

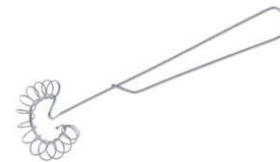
Ergonomiczny, silikonowy uchwyt
Ergonomic, silicone handle



Różga; włókno szklane, silikon
Whisk; 18/10; vinyl

Nr kat.	I cm	wł	PLN	EUR
T-61524	25	6	43,61	-

Druty powlekane silikonem
Silicone coated wires



Trzepaczka spiralna; 18/10
Spiral whisk; 18/10

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-900-250	29	24,23	-



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-26-431	31	91,87	-



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-26-631	31	105,31	-



Nóż cukierniczy
Pastry knife

Nr kat.	I cm	PLN	EUR
T-26-600	18	91,87	-

KUP ON-LINE





Szpatuła; poliglas Spatula; poliglass

Nr kat.	l cm	PLN	EUR	Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4745-25	25	13,00	-	D-4745-40	40	25,31	-
D-4745-30	30	16,42	-	D-4745-45	45	32,83	-
D-4745-35	35	18,13	-	D-4745-50	50	38,99	-

Odporna na temp. do +220°C

Resistant to temperatures up to +220 °C



Szpatuła; silikon Spatula; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80025	25	55,08	-
T-80026	36	68,17	-
T-80027	40	70,03	-

Maksymalna temperatura pracy 260°C

Max operating temperature 260°C



Pędzelek silikonowy; silikon, 18/0 Silicone brush; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80023	20	15,81	-
T-80024	24	19,51	-

Maksymalna temperatura pracy 260°C

Max operating temperature 260°C



Szpatuła; silikon, 18/0 Spatula; silicone, 18/0

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80028	28	28,90	-
T-80029	32,5	31,74	-

Maksymalna temperatura pracy 300°C

Max operating temperature 300°C



Szpachła do czekolady; 18/10 Chocolate spatula; 18/10

Nr kat.		l cm	w cm	PLN	EUR
T-307-610	prosta	11,5	12	31,20	-
T-307-611	ukośna	11	12	32,06	-



Szpachelka; 18/10 Scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-112-502	23	8	44,54	-
T-112-504	24	12	55,49	-



Skrobka; tworzywo Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-365	11,2	7,8	4,09	-
T-22-355	12	8	3,80	-
T-22-231	13,7	8,6	4,66	-



Skrobka; tworzywo Dough scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-350	22,1	13	14,88	-



Skrobka; tworzywo Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-352	12,8	9	3,80	-



Skrobka; tworzywo Scraper; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-22-235	10,5		4,09	-
T-22-360	11,6	7,8	3,52	-



Wybierak do ciasta; 18/10 Dough scraper; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-0075	12,5	20,66	-



de Buyer

Pędzelek silikonowy
Silicone brush



Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-60N	25	4	51,64	-

Łatwe w utrzymaniu czystości
Easy to clean



de Buyer

Pędzelek silikonowy
Silicone brush

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4807-00	19	3	25,65	-
D-4807-50	25	6	37,28	-

Łatwe w utrzymaniu czystości
Easy to clean



Pędzelek; drewno, naturalne włosie
Brush; wood, natural bristle

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-113-208	21	3	8,93	-
T-113-206	22	4	12,86	-
T-113-209	25	8	30,62	-

Wybielana, pozbawiona naftaliny szczecina • Odporny na działanie środków spożywczych
Bleached, naphthalene-free bristles • Resistant to food



T-53-900



T-53-908

Aerograf cukierniczy
Pastry airbrush

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-53-900 <i>MOC: 60W</i>	700	2 143,39	-
T-53-908 <i>pojemnik zapasowy</i>	700	220,51	-

Pistolet cukierniczy do natryskiwania produktów typu: masło, olej, wosk, galaretki, dżemy, czekolada i emulsje

Spray gun confectionery products of the type: butter, oil, wax, jelly, jam, chocolate, and emulsions



Dysza
Nozzle

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-53-901	0,4	138,72	-
T-53-902	0,6	138,72	-
T-53-903	0,8	138,72	-



Dysza do czyszczenia pieców
Nozzle for cleaning furnace

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-904	255,07	-

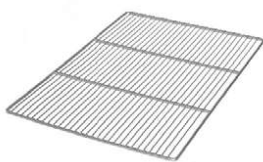


Końcówka do czyszczenia dysz
Cleaning attachment for nozzles

Nr kat.	PLN	EUR
T-53-905	298,46	-

KUP ON-LINE





Ruszt 60x40; 18/10
Grate 60x40; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-3330-60	60	40	82,76	-



Ruszt z nóżkami; 18/10
Grate with feet; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-0237-28	28	2,5	54,72	-
D-0237-32	32	2,5	68,40	-



Ruszt GN; 18/10
Grate GN; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-R23001	35,4	32,5	66,03	-
T-R11001	53	32,5	65,55	-
T-R21001	65	53	130,70	-



Błacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5320-53	53	2	32,5	1,2	117,31	-
D-5362-60	60	2	40	1,2	152,87	-

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom
• Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray



Błacha do pieczenia; stal węglowa
Baking tray; carbon steel

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-5321-53	53	1	32,5	1,2	68,06	-
D-5363-60	60	1	40	1,2	74,90	-

Perfekcyjne przewodzenie ciepła • Solidna, nie ulega zniekształceniom
• Znakomicie nadaje się do pieczenia - powierzchnia blachy posiada mikroskopijne nierówności, które tworzą warstwę powietrza pomiędzy ciastem a blachą

Perfect heat conduction • Solid, no distortion • Perfect for baking - the surface of the sheet has microscopic unevenness that creates a layer of air between the dough and the baking tray



Błacha GN 1/1; Al, non-stick
Sheet GN 1/1; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8161-53	53	1	32,5	2	123,46	-
D-8161-60	60	1	40	2	162,79	-

Krawędzie rozszerzane ku górze • Wypiek nie przywiera do blachy • Łatwa w myciu

Edges expanding upwards • Baking does not adhere to the sheet • Easy to clean



Błacha do pieczenia perforowana non-stick; Al
Perforated baking tray; Al, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-8162-53	53	0,5	32,5	2	239,74	-
D-8162-60	60	0,5	40	2	252,40	-

Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy • Łatwa w myciu

Perforated bottom allows to obtain the effect of a crispy brittle bottom of baking • Baking does not stick to the sheet • Easy to clean





Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-7367-53	53	1	32,5	1,5	145,35	-
D-7367-60	60	1	40	1,5	151,51	-

Perforowane dno pozwala uzyskać efekt chrupiącego kruchego spodu wypieku • Wypiek nie przywiera do blachy

Perforated bottom allows to obtain the effect of a crispy brittle bottom of baking
• Baking does not stick to the sheet



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DAPLR20	60	40	2	116,40	-



Blacha do pieczenia; Al
Baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DALR15	60	2	40	1,5	88,86	-



Blacha do bagietek perforowana; Al
Baguette baking tray; Al

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-DB6040	60	40	2	228,18	-



Blacha do pieczenia perforowana; Al
Perforated baking tray; Al

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-7368-60	60	40	1,5	147,40	-



Blacha do pieczenia perforowana z powłoką silikonową; Al
Perforated baking tray; Al, silicone coated

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-38-052	53	1	32,5	1,5	140,03	-
T-38-102	60	1,5	40	1	172,81	-





Palnik do karmelizowania; Al.
Blowtorch

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-3850	15	175,75	–

Działa pod dowolnym kątem • Czas działania na jednym napełnieniu: ok. 1 godz. • Podgrzewa do temp. 1450°C

Works at any angle • Operating time on one fill: approx. 1 hour • Heats up to 1450°C



Szpatuła z termometrem; silikon
Spatula with thermometer; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-14039	29	64,60	–

Zakres temp. od -50°C do +300°C

Temp. from -50°C to +300°C



Minutnik
Timer

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4650-00N	8,1	6,2	3,6	64,30	–

Odliczanie od 20 min. • Mierzenie do 20 godz. • Z tyłu obudowy magnes

Countdown from 20 min. • Measuring up to 20 hours • magnet on the back of the housing



Papier rantowy woskowany
Rim paper

Nr kat.	l cm	h cm	PLN	EUR
T-10-007	400	7	172,52	–



Rękawice piekarnicze; tkanina frotte
Oven gloves frotte textile

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-6543-30	30	41,09	–

Odporność na temperaturę do 250°C • Pranie w 60°C

Temperature resistant up to 250 °C • Wash at 60 °C



Rękawice piekarnicze; silikon
Oven gloves; silicone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-31-031	28,5	278,21	–

Odporność na temperaturę do 250°C, w czasie maksymalnie 15 s

• Można myć w zmywarce

Temperature resistant up to 250 °C, no longer than 15 s

• Dishwasher safe



Forma do babek; stal, non-stick
Kougloff mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4701-22	22	10	89,26	–



Forma do babek; stal, non-stick
Brioche fluted mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4702-10	10	4,5	17,78	–
D-4702-22	22	8,3	37,62	–





BLACHY I FORMY

- wszechstronne zastosowania
- najwyższa jakość



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4709-23	23	2,7	23	85,50	-



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4708-36	35,6	2,7	10,2	63,27	-



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4706-24	23	2,8	67,03	-
D-4706-28	28	3	86,53	-



Blacha do tart; stal węglowa
Tart mould; carbon steel

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-5357-24	24	94,39	-

Stal węglowa osiąga wyższe temperatury niż stal z powłoką non-stick
Carbon steel reaches higher temperatures than non-stick steel



Tortownica; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-4844-20	20	6,7	53,01	-
D-4844-24	24	6,7	57,46	-
D-4844-26	26	6,7	60,19	-
D-4844-28	28	6,7	64,64	-



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4715-15	15	4,8	7,5	30,10	-
D-4715-24	24	6,1	13	50,96	-
D-4715-26	26	6,3	10	62,59	-



Forma cukiernicza; stal, non-stick
Pastry mould; steel, non-stick

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4716-25	25	7	10,8	87,57	-
D-4716-30	30	7	10,8	101,92	-



Mou'flex

Forma cukiernicza; silikon
Pastry mould; silicone

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-1984-24	24	6,5	10,5	95,42	-

KUP ON-LINE





Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	h cm	PLN	EUR
D-3206-30	7,5	30	6,5	98,84	–



Zestaw arkuszy ze wzorem; tworzywo
Relief sheets for mould; plastic

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4343-00	30	18,5	58,48	–

Giełki arkusz z tworzywa sztucznego należy umieścić w formie na zwinięty placek lub w ramce na ciasto przed wypaleniem formy ciastem. Po zamrożeniu uzyskuje się oryginalną dekorację reliefową na cieście • Dostępne są 4 wzory • Nie można piec w piekarniku • Pasuje do formy D-3206-30

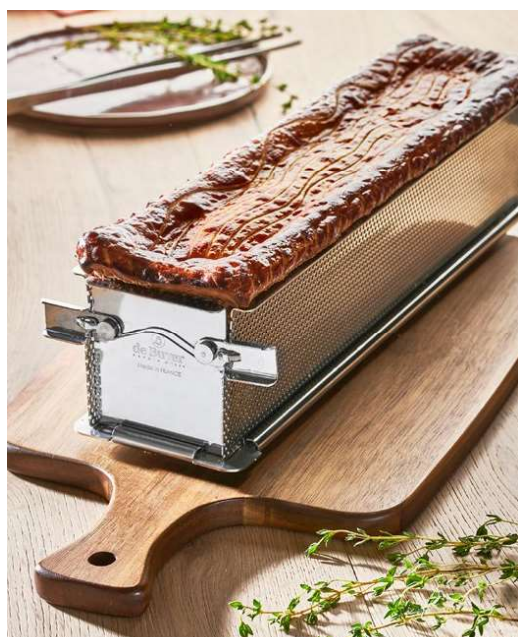
The supple plastic sheet is to place in the mould for rolled-cake or in the pastry frame before making your cream cake. An original relief decoration on the cake is obtained after freezing • 4 patterns are available • No oven cooking • Fits D-3206-30 mold



Forma do terrin, ciast; 18/10
Terrine, cakes mold; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-882-261	26	7,5	8	0,7	0,9	129,68	–
T-882-262	26	7,5	8,5	1	0,9	129,68	–
T-883-300	30	7	8	1,2	0,9	166,25	–
T-885-501	50	9	10	2	0,9	299,25	–
T-885-502	50	9	10	3,5	0,9	270,75	–

Grubość stali 0,9 mm • Solidna, spawana konstrukcja
Steel thickness 0.9 mm • Robust, welded construction



Forma do pieczenia, do terrin, do ciast; 18/10
Terrin, cakes baking mold; 18/10

Nr kat.		l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3210-24	perforowana	24	6	5	341,66	–
D-3210-35	perforowana	35	7,5	7	444,26	–
D-3210-48	perforowana	48	8,5	9	512,66	–

Komfortowe formowanie i wyciąganie wypieku
Easy forming and removal





Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
D-3213-20	perforowana	20	2	7,5	225,94	-
D-3213-24	perforowana	24	2	7,5	238,46	-

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø o mm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3212-35	perforowana	2	35	3,5	10,5	202,69	-

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Forma do tarty; stal nierdzewna
Grate mould; stainless steel

Nr kat.		Ø cm	Ø o mm	h cm	PLN	EUR
D-3214-24	perforowana	24	2	2,5	225,95	-
D-3214-28	perforowana	28	2	2,5	221,24	-

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Forma do pieczenia; stal nierdzewna
Baking mould; stainless steel

Nr kat.		Ø o mm	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3215-15	perforowana	2	15	7,5	8,6	188,22	-
D-3215-26	perforowana	2	26	7,5	8,6	225,97	-

Do użycia na ciepło i zimno • Perforacja o Ø 2 mm na całej powierzchni • Dostarczana z arkuszem do pieczenia • Zakres temperatury: -170 + 260°C

For hot and cold use • Ø 2 mm perforation on the whole surface • Supplied with baking sheet • Temperature ranges: -170 + 260°C



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	→ □	PLN	EUR
D-4344-60	D-3213-20	56,20	-
D-4344-61	D-3213-24	64,12	-

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatury: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0.13 mm



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	→ □	PLN	EUR
D-4344-51	D-3212-35	64,12	-

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatury: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0.13 mm

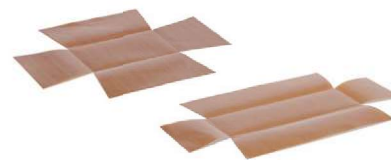


Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	→ □	PLN	EUR
D-4344-71	D-3214-24	56,20	-
D-4344-72	D-3214-28	64,12	-

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatury: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0.13 mm



Arkusz do form; włókno szklane pokryte PTFE
Sheet for moulds; fiberglass coated with PTFE

Nr kat.	→ □	PLN	EUR
D-4344-41	D-3215-15	56,20	-
D-4344-42	D-3215-26	64,12	-

Włókno szklane z powłoką non-stick • Wielokrotnego użytku (do 200 razy) • Zakres temperatury: od -170° do +260°C • Grubość 0,13 mm

Fiberglass with non-stick coating • Reusable (up to 200 times) • Temperature range: from -170° to +260°C • Thickness 0.13 mm

RANTY CUKIERNICZE



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3099-01	5,5	2	29,15	–
D-3099-02	6,5	2	29,75	–
D-3099-03	7,5	2	30,78	–
D-3099-00	8,5	2	32,83	–
D-3099-04	10,5	2	34,54	–
D-3099-05	12,5	2	35,91	–
D-3099-06	15,5	2	41,38	–
D-3099-07	18,5	2	42,75	–
D-3099-08	20,5	2	45,83	–
D-3099-09	24,5	2	50,62	–
D-3099-10	28,5	2	56,77	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-19	7	2	7	34,20	–
D-3099-20	8	2	8	36,59	–
D-3099-21	15	2	15	48,91	–
D-3099-22	20	2	20	53,01	–
D-3099-23	17,5	2	17,5	50,96	–
D-3099-30	12	2	4	38,30	–
D-3099-33	28	2	11	68,06	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3098-30	12	3,5	4	54,38	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3032-35	35	3	10	72,16	–



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3030-20	20	3	62,93	–
D-3030-24	24	3	66,69	–
D-3030-28	28	3	73,87	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold



Rant cukierniczy, perforowany; 18/10
Pastry ring - perforated; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3031-23	23	3	23	72,16	–

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold





Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Pusher; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-40	14,5	2	3,5	44,12	-
D-3099-42	27	2	8	61,56	-
D-3099-43	30	2	11	71,14	-



Rant cukierniczy perforowany; 18/10
Perforated pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3099-70	12	2	5	47,54	-

Drobna perforacja daje efekt jednolitego pieczenia i karmelizacji • Idealnie gładka powierzchnia pozwala na łatwe wyjęcie ciasta z rantu

Small perforation gives the effect of uniform baking and caramelisation. • Perfectly smooth surface makes it easy removing the cake from the mold



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-3077-18	18	71,14	-



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3912-12	12	8	1	58,48	-
D-3912-16	16	10	1	73,19	-
D-3912-20	20	12	1	96,10	-
D-3912-24	24	14	1	118,33	-



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	thk mm	PLN	EUR
D-3989-06	6	6	1,5	19,19	-
D-3989-07	7	8	1,5	29,07	-
D-3989-08	8	6	1,5	25,66	-
D-3989-10	10	4,5	0,8	29,07	-
D-3940-12	12	6	0,8	37,62	-
D-3940-16	16	6	1	48,56	-
D-3940-20	20	6	1	55,40	-
D-3940-24	24	6	1	65,66	-
D-3940-26	26	6	1	66,01	-
D-3940-30	30	6	1,2	82,76	-



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

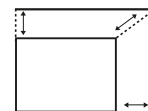
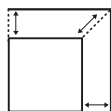
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3906-08	8	4,5	8	54,72	-
D-3906-12	12	4,5	12	63,27	-
D-3906-16	16	4,5	16	70,11	-
D-3906-20	20	4,5	20	76,61	-
T-6866	6	4,5	6	28,26	-



Rant cukierniczy; 18/10
Pastry ring; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3929	39	5	29	71,78	-
D-5939	59	5	39	91,18	-





Rant cukierniczy, regulowany, kwadratowy; 18/10
Expandable pastry ring, square; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-16	16-30	5	16-30	119,36	-
D-3013-20	20-37	5	20-37	143,30	-
D-3013-30	30-57	5	30-57	201,44	-

Rant cukierniczy, regulowany, prostokątny; 18/10
Expandable pastry ring, rectangular; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-3013-21	21,5-40	7,5	11,5-21	153,56	-
D-3013-43	43-84	5	29-56	280,10	-

Rant cukierniczy, regulowany; 18/10
Adjustable pastry ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3040-03	18-36	3	95,76	-
D-3040-01	18-36	4,5	101,23	-



Dociskacz do rantu; 18/10
Pusher for ring; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-6908	8	14,39	-
T-6910	10	17,58	-
T-6956	6	11,09	-

Dociskacz; 18/10
Pusher; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
D-3006-01	7,4	6,1	33,86	-

D-3006-01 pasuje do D-3989-08 • D-3006-02 pasuje do D-3906-08
D-3006-01 fits D-3989-08 • D-3006-02 fits D-3906-08



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4308-00	2-10	112,18	-

Zestaw 9 sztuk
Set includes 9 pcs



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-4307-00	2-10	112,18	-

Zestaw 9 sztuk
Set includes 9 pcs



Wycinarka; 18/10
Cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-618-014	2,2-11,3	76,95	-

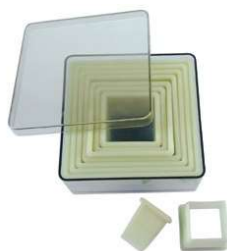
Zestaw 14 sztuk
Set includes 14 pcs



Wycinarka falista; 18/10
Corrugated Cutter; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
T-617-014	2-10,5	77,56	-

Zestaw 14 sztuk
Set includes 14 pcs



Wycinarka; poliamid, włókno szklane
Cutter; polyamide, fiberglass

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-4304-30	2,8-9,8	111,49	-

Zestaw 9 sztuk
Set includes 9 pcs

KUP ON-LINE



LE TUBE



- napętnianie, dekorowanie, dozowanie
- idealny do kremów, gęstych musów, ciast parzonych
- przeźroczysty pojemnik z podziałką
- 2 końcówki (gładka i gwiazdka)
- system strzykawkowy dostosowuje się do zawartości
- zestaw do ciastek kruchych



Pistolet do kremu / ciasta Le Tube; tworzywo
Pressure pastry syringe for dosing of pastes, creams; plastic

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-01	750	324,56	-

Zawiera 2 końcówki z poliwęglanu oraz zestaw do ciastek D-3358-94
Contains 2 polycarbonate tips and a set for cakes D-3358-94



Zestaw do ciastek le Tube
Cookies set le Tube

Nr kat.	l cm	w cm	cap ml	PLN	EUR
D-3358-94	38,4	10,5	750	78,32	-

Zestaw zawiera 13 dysków do dekorowania oraz specjalne pokrywy zabezpieczające końcówkę dozownika.

13 tips for decoration and 2 lids



N

Zestaw końcówek cukierniczych I
12 szt.; tritan
Set of confectionery tips I 12 pcs; tritanium

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4150-04	21	7	12,5	124,28	-

Nie zawierają BPA • Materiał: tritan • Wzmocnione zęby
• Zestaw zawiera 3 końcówki okrągłe śr. 6, 11 oraz 13 mm; 5 końcówek w kształcie gwiazdy; 1 szt. końcówki Saint honore; 1 szt. końcówki wstążki, 1 szt. końcówki ptasie gniazdo oraz końcówkę imitującą liście • Pasują do pistoletu Le Tube • Możliwość wpięcia w uchwyt i zawieszania

BPA free • Material: tritan • Reinforced teeth • Set includes 3 round tips diameter. 6, 11 and 13 mm; 5 star-shaped tips; 1 piece of Saint honore tip; 1 pc. ribbon tip, 1 pc. bird nest tip and imitation leaf tip • Fits Le Tube gun • Can be hung



N

Zestaw końcówek cukierniczych II
12 szt.; tritan
Set of confectionery tips II 12 pcs; tritanium

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
D-4150-09	21	7	12,5	124,28	-

Nie zawierają BPA • Materiał: tritan • Wzmocnione zęby • Zestaw zawiera 4 końcówki okrągłe o śr. 6, 8, 11 oraz 15 mm; 4 końcówki w kształcie gwiazdy; 2 szt. końcówki Saint honore; 1 szt. końcówki wstążki, 1 szt. końcówki imitującą liście • Pasują do pistoletu Le Tube • Możliwość wpięcia w uchwyt i zawieszania

BPA-free • Material: tritan • Reinforced teeth • Set includes 4 round tips with diameter. 6, 8, 11 and 15 mm; 4 star shaped tips; 2 pcs. Saint honore tips; 1 pc. ribbon tip, 1 pc. leaf tip • Fits Le Tube gun • Can be attached to the handle and hung



Pojemnik Le Tube
Container for Le Tube

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
D-3358-75	750	51,30	-

WORKI I KOŃCÓWKI CUKIERNICZE

- odporne na wysokie i niskie temperatury
- kompleksowe wyposażenie



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-1033-05	1,5	174,88	–

w zestawie dwie końcówki i stojak
included two nozzles and stand



Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3354-12	17,5	16,5	1,5	591,32	–
D-3354-52	20	38	3,3	680,58	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



de Buyer

Pistolet do sosów i kremów; 18/10
Automatic dispenser; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
D-3353-00	15	15,5	0,8	204,86	–

Idealny do dekorowania sosami, napełniania form itp.
Perfect for decorating sauces, filling molds, etc.



de Buyer

Worek cukierniczy; poliuretan
Pastry bag; polyurethane

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
D-4347-35	35	20	71,48	–

Wewnątrz śliski dla łatwiejszego wyciskania • Do temperatury maks. 60°C
Inside slippery for easier squeezing • Up to a temperature of 60 ° C



de Buyer

Worki cukiernicze jednorazowe; PE
One use pastry bag; PE

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4348-40	40	0,5	92,68	–
D-4348-50	50	1,25	107,05	–

Rolka zawiera 100 worków • Do temperatury maks. 70°C
The roll contains 100 bags • Up to 70 ° C



de Buyer

Worek cukierniczy; bawełna
Pastry bag; cotton

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
D-4856-25N	25	22,57	–
D-4856-30N	30	24,97	–
D-4856-35N	35	26,49	–
D-4856-40N	40	29,07	–
D-4856-45N	45	33,17	–
D-4856-50N	50	35,23	–
D-4856-60N	60	45,83	–

Wielokrotnego użytku • Specjalna powlekana bawełna • Bardzo giętkie
Reusable • Special coated cotton • Very flexible



Wieszak na worki i końcówki; 18/10
Wall rack for pastry bags and nozzles; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-53-001	50	50	163,02	–

Bardzo stabilna konstrukcja • 4 haki na worki do wyciskania, 31 haczyków na końcówki, półka i 5 haczyków zwisających
Very stable construction • 4 hooks for squeezing bags, 31 hooks for tips, shelf and 5 hanging hooks



Stojak do worków; PP
Holder for pastry bag; PP

Nr kat.	h cm	w cm	PLN	EUR
T-83-002	19,5	23	45,12	–

Stojak posiada 4 otwory na duże i 4 na małe końcówki
The stand has 4 holes for large and 4 for small tips



WORKI I KOŃCÓWKI CUKIERNICZE



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-02N	0,3	11,90	-
D-2112-06N	0,5	10,77	-
D-2112-10N	0,7	10,77	-
D-2112-14N	1,1	11,90	-
D-2112-18N	1,3	10,77	-
D-2112-22N	1,8	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-04N	0,35	11,90	-
D-2112-08N	0,6	10,77	-
D-2112-12N	0,7	10,77	-
D-2112-16N	1,1	10,77	-
D-2112-20N	1,3	10,77	-
D-2112-24N	1,8	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2111-02N	0,2	10,77	-
D-2111-03N	0,3	10,77	-
D-2111-04N	0,4	10,77	-
D-2111-05N	0,5	10,77	-
D-2111-06N	0,6	10,77	-
D-2111-07N	0,7	11,90	-
D-2111-08N	0,8	10,77	-
D-2111-09N	0,9	11,90	-
D-2111-10N	1	10,77	-
D-2111-11N	1,1	10,77	-
D-2111-12N	1,2	10,77	-
D-2111-13N	1,3	10,77	-
D-2111-14N	1,4	10,77	-
D-2111-15N	1,5	10,77	-
D-2111-16N	1,6	11,90	-
D-2111-17N	1,7	11,90	-
D-2111-18N	1,8	10,77	-
D-2111-20N	2	11,90	-
D-2111-22N	2,2	11,90	-
D-2111-24N	2,4	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-03N	0,3	11,90	-
D-2112-07N	0,5	10,77	-
D-2112-11N	0,7	10,77	-
D-2112-15N	1,1	10,77	-
D-2112-19N	1,3	10,77	-
D-2112-23N	1,8	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2112-05N	0,5	11,90	-
D-2112-09N	0,7	10,77	-
D-2112-13N	0,9	10,77	-
D-2112-17N	1,1	10,77	-
D-2112-21N	1,3	10,77	-
D-2112-25N	1,8	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2113-06N	10,77	-
D-2113-08N	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	w cm	PLN	EUR
D-2117-10	1	12,62	-
D-2117-15	1,5	12,93	-
D-2117-20	2	12,93	-
D-2117-30	3	12,93	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2129-08N	0,8	11,97	-
D-2129-09N	0,9	10,77	-
D-2129-11N	1,1	10,77	-
D-2129-14N	1,4	10,77	-
D-2129-16N	1,6	10,77	-



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2119-13	8 otworów	10,77



Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2118-03	12 otworów	0,7	10,77



WORKI I KOŃCÓWKI CUKIERNICZE



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2116-07	0,7	10,77	-
D-2116-08	0,8	10,77	-
D-2116-10	1	10,77	-
D-2116-14	1,4	10,77	-
D-2116-16	1,6	10,77	-
D-2116-17	1,7	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2120-01 wzór 241	2,67	10,77	-
D-2120-02 wzór 242	2,67	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2120-03 wzór 243	2,67	10,77	-
D-2120-04 wzór 244	2,67	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2120-05 wzór 246	2,67	10,77	-
D-2120-06 wzór 247	2,67	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2120-07 wzór 257	2,67	10,77	-
D-2120-08 wzór 248	2,67	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
D-2126-00N 7 otw. śr. 1,3 mm	10,77	-
D-2126-01 9 otw. śr. 3 mm	10,77	-
D-2126-02 3 otw. ząbkowane	10,77	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
D-2120-20 drobne smugi, śr. 2,5	2,67	16,93	-
D-2120-21 duże smugi, śr. 2,5	2,67	16,93	-



de Buyer

Końcówka cukiernicza; 18/10
Pastry nozzle; 18/10

Nr kat.	dia cm	PLN	EUR
D-2115-25N	1,1	10,77	-
D-2115-35N	1,5	10,77	-



de Buyer

Zestaw 3 końcówek do nadziewania; 18/10
Garnish nozzles set 3 pcs; 18/10

Nr kat.	Ø mm	PLN	EUR
D-2125-03	4-6-8	58,14	-



TOMGAST

Zestaw końcówek cukierniczych
29 szt.; 18/10
Decorating tubes 29 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80030	81,26	-



TOMGAST

Zestaw końcówek cukierniczych
56 szt.; 18/10
Decorating tubes 56 pcs.; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-80031	146,72	-



Szczotka do końcówek; nylon, PP
Brush for nozzles; nylon, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-61-245	1,8	27,36	-

KUP ON-LINE





Patera; polipropylen, poliwęglan
Plateau; polypropylene, polycarbonate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
○ BP-AZ1-000	30	24	krystaliczny biały	161,79	-
● BP-AZ1-010	30	24	karbon	161,79	-
● BP-AZ1-314	30	24	leśny średni	161,79	-
● BP-AZ1-319	30	24	mokka	161,79	-
● BP-AZ1-335	30	24	morela	161,79	-
● BP-AZ1-336	30	24	cukier trzcinowy	161,79	-

zawiera pokrywę i łopatkę
includes lid and spatula



Blim

N



Blim

N

Pokrywa do patery; poliwęglan
Cover for the plate; polycarbonate

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
BP-CT2-001	30	12	transparentny	80,49	-



Talerz płaski; melamina
Flat plate; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
V-63300	33	biały	87,31	-



Podstawa; melamina
Base; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,52	-

Pasuje do V-63300
Fits V-63300



Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-72-029	24	3	83,52	-
T-72-025	30	3	85,25	-



N

Patera
Plateau

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
V-84004-1	30	10,5	119,00	-



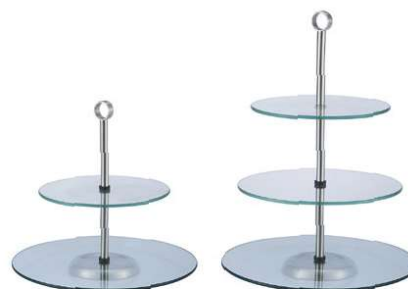
Patera; melamina
Plateau; melamine

Nr kat.	Ø cm	col	PLN	EUR
T-27-028	32	biały	137,28	-
T-27-128	32	czarny	137,28	-



Patera; łupek
Plateau; slate

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
TF-089	20/25	24	75,05	-



Patera; 18/10, szkło hartowane
Plateau; 18/10, tempered glass

Nr kat.	Ø cm	h cm	PLN	EUR
T-17504	30	28	71,38	-
T-17507	25	40	91,27	-





Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3360-60	60	2	40	1	299,59	-

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display



Blacha cukiernicza; 18/10
Baking tray; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
D-3361-60	60	1	40	1	149,11	-

Wysokopolerowana • Idealna także do ekspozycji wypieków
Mirror polish • you can use as cake display



Blacha cukiernicza - 3 ranty; Al
Baking tray - 3 edges; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TASR360	60	2	40	99,44	-



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TAS40	40	2	25	43,60	-
T-TAS48	48	2	32	49,60	-
T-TAS60	60	2	40	59,88	-



Blacha cukiernicza; Al
Baking tray; Al

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-TACH40	40	2	25	56,84	-
T-TACH48	48	2	32	72,80	-
T-TACH60	60	2	40	95,61	-



Taca; 18/10
Tray; 18/10

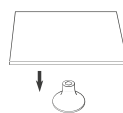
Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-4060-019	25	2,5	19	41,00	-
T-4060-022	28	2,5	22	49,65	-
T-4060-024	31	2,5	24	53,97	-
T-4060-026	34	2,5	26	69,16	-
T-4060-028	40	2,5	28	82,13	-
T-4060-032	46	2,5	32	112,26	-
T-4060-037	55	2,5	37	185,62	-
T-4060-041	64	2,5	41	263,18	-



Verlo



Verlo



Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61100 GN 1/1	53	3	32,5	biały	136,76	-
V-61200 GN 1/2	32,5	2	26,5	biały	80,51	-
V-61300 GN 1/3	32,5	2	17,3	biały	52,33	-

Podstawa; melamina
Base; melamine



Nr kat.	Ø cm	h cm	col	PLN	EUR
V-61301	15	9,5	biały	22,52	-

Panel GN; melamina
Panel GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-61302	32,5	2	17,6	biały	58,62	-
V-61303	32,5	2	17,6	czarny	58,62	-
V-61304	32,5	2	17,6	czarny	61,99	-



Taca bufetowa GN; melamina
Buffet tray GN; melamine

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	col	PLN	EUR
V-1350-B	26,5	1,8	17,5	czarny	35,58	-





Łopátka do tortu; 18/10, drewno
Cake spatula; 18/10, wood

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-207-25	25	8,15	-



Łopátka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3050-8-1	23,1	2,5	50,06	-



Łopátka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-3010-8-1	25,6	4	67,64	-



Łopátka do tortu; 18/10
Cake server; 18/10

Nr kat.	l cm	thk mm	PLN	EUR
E-2080-8-1	25,9	3,5	89,64	-



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-12671	18,5	3,4	64,00	-



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-211-230	23	21,61	-
T-211-300	30	24,70	-



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9400	20	17,90	-



Szczypce; 18/10
Tongs; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9500	22	17,62	-



Więcej szczypiec na str. 64-65
Find more Tongs on pages 64-65



Syfon Kayser; 18/10
Siphon Kayser; 18/10

Nr kat.	cap ml	PLN	EUR
T-BS4051	500	431,00	-
T-BS4101	1000	456,00	-

W komplecie 2 końcówki do dekoracji
2 decoration nozzles included



Naboje do syfonu (kpl. 10szt.)
Cartridges for siphon (10 pcs)

Nr kat.	PLN	EUR
T-BSN-1111	25,00	-





Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-60-012	6,5	23,5	58	0,083	55,58	-
T-60-024	4,6	22	29	0,041	53,48	-
T-60-030	4,5	22	23	0,033	52,36	-
T-60-040	4	21,45	17	0,025	52,36	-
T-60-008	6,8	24	87	0,125	57,43	-



Porcjoner; 18/10
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STC17	4,1	22,5	17	0,025	193,22	-
T-STC19	4,4	23	19	0,028	193,22	-
T-STC23	4,5	23	23	0,033	193,22	-

Uchwyt powlekany mosiądzem i chromem
The handle coated with brass and chrom



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	Ø cm	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STK17	4,1	22	17	0,025	195,41	-
T-STK19	4,4	22	19	0,028	195,41	-
T-STK23	4,5	22,5	23	0,033	195,41	-



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	grm g	cap l	PLN	EUR
T-STA17	17	17	0,025	141,84	-
T-STA23	17,5	23	0,033	141,84	-

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Thermoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



Porcjoner; Al polerowane
Ice cream spoon; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
D-4815-00N	18	0,033	51,30	-

Rękojeść eutektyczna - ciepło dłoni rozgrzewa krawędź łyżki
Thermoactive handle - when gripped the warmth spreads over the whole spoon



Porcjoner; 18/10, tworzywo
Ice cream spoon; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-41475	26	27,45	-



Porcjoner do lodów; Al polerowane
Ice cream disher; Al. polished

Nr kat.	l cm	cap l	PLN	EUR
T-70-120	18	0,015	14,26	-



de Buyer

KUP ON-LINE

