

TECHNISCHE PRODUKTDATEN

Backtrennpapier für Laugengebäck 57 x 77 cm, 41 g/m², 10 kg (556 Stück)

Artikelnummer: 2889 | Hersteller: No Name

PRODUKTBESCHREIBUNG



Qualität für die Backstube:

Backtrennpapier für Laugengebäck

Das Backtrennpapier für Laugengebäck erleichtert das Backen durch seine gleichmässige Grammatur von 41 g/m² und sorgt für optimale Backergebnisse. Die weisse Färbung wirkt sauber und ansprechend, was besonders in Bäckereien und Gastronomiebetrieben geschätzt wird. Mit den Massen von 77 x 57 cm bietet jede Rolle ausreichend Fläche für alle Arten von Backwaren.

Effizienz in der Handhabung durch praktisches Format

Dank einer Verpackungseinheit von 10 kg, entsprechend 556 Bögen, wird der Vorrat für die Produktion optimal gewährleistet. Die handliche Grösse der Bögen unterstützt eine effiziente und zeitsparende Nutzung, womit der Arbeitsfluss in der Backstube verbessert wird. Diese Eigenschaften machen das Backpapier zu einer praktischen Ergänzung in jeder professionellen Küche.

Vielseitig einsetzbar für verschiedene Backwaren

Ob Laugengebäck oder andere Backwaren — dieses weisse Backpapier eignet sich ideal für eine Vielzahl von Anwendungen. Die gleichmässige Grammatur ermöglicht ein gleichbleibendes Backergebnis und verhindert das Anhaften der Backwaren an den Blechen. So wird der Aufwand für die Reinigung deutlich reduziert.

Umweltfreundlich und zuverlässig in der Anwendung

Durch die weisse, gebleichte Oberfläche erhält das Backpapier nicht nur eine ansprechende Optik, sondern erfüllt auch hohe Hygienestandards. Die Materialwahl trägt zur Umweltverträglichkeit bei, weshalb das Papier sich einer breiten Akzeptanz in der Gastronomie erfreut. Die Kombination aus Funktionalität und Nachhaltigkeit bietet einen echten Mehrwert für gewerbliche Nutzer.

SPEZIFIKATIONEN

LOSGRÖSSE 1	ORIGINAL HERSTELLER NR. 0316700
VERPACKUNGSEINHEIT 10 kg (556 Stück)	FARBE weiss
EAN 2000003167005	PRODUKTTYP Backpapier
GRAMMATUR 41 g/m ²	MASSEN 77 x 57 cm
FARBE weiss	GARANTIE 24