

DE

Mit BATEDO gelingen köstliche Streusel, knusprige Kuchenböden und mürbes Gebäck mühelos und sauber wie noch nie. Von erfahrenen Backprofis entwickelt zum gleichmäßigen Mischen von Butter oder Eiern mit allen trockenen Backzutaten wie Mehl, Zucker oder Backpulver.

- mit 5 gebogenen Edelstahl Klingen für effizientes Mischen und Kneten
- Schüssel- und Arbeitsflächentauglich dank speziell gebogener Klingenform
- ergonomischer Griff für optimale Kraftübertragung
- sauberes Arbeiten statt klebriger Hände und schmelzender Butter
- L 5,1 cm, B 12 cm, H 12,5 cm
- Kunststoff / hochwertiger Edelstahl

GB

BATEDO creates perfect crumble, crisp cake bases and shortbread with ease, and cleaner than ever before. Developed by experienced baking professional for even mixing of butter or eggs with all the dry ingredients like flour, sugar and baking powder.

- includes 5 curved stainless steel blades for efficient mixing and kneading
- suitable for bowl and work surface thanks to the specially curved blade
- ergonomic grip for optimal transfer of weight
- clean handling instead of sticky fingers and melting butter
- L 5,1 cm / 2 in., W 12 cm / 4 ¾ in., H 12,5 cm / 4 in.
- plastic / high-grade stainless steel

FR

Avec BATEDO, de délicieux crumbles, des bases de gâteaux croustillantes et des pâtisseries friables sont plus faciles à faire et plus propres que jamais. Développé par des professionnels de la boulangerie expérimentés pour mélanger uniformément le beurre ou les œufs avec tous les ingrédients de cuisson secs tels que la farine, le sucre ou la levure chimique.

- Avec 5 lames courbes en acier inoxydable pour un mélange et un pétrissage efficaces
- Convient aux bols et aux plans de travail grâce à la forme de lame spécialement incurvée
- Poignée ergonomique pour une transmission de puissance optimale
- Travail propre sans mains collantes ni beurre qui fond
- L 5,1 cm, l. 12 cm, H 12,5 cm
- Plastique / Acier inoxydable de haute qualité

IT

BATEDO assicura deliziosi crumble, basi per torte croccanti e dolci friabili senza sforzo alcuno e in modo pulito. È stata concepita da professionisti per assicurare miscele uniformi di burro o uova con tutti gli altri ingredienti per torta quali farina, zucchero o lievito in polvere.

- 5 lame curve in acciaio inox per risultati uniformi
- adatta per ciotole e superfici di lavoro grazie allo speciale design curvo delle lame
- impugnatura ergonomica a garanzia di un'ottimale trasmissione della forza
- lavoro pulito invece di mani impastate e burro fuso
- lungh. 5,1 cm, largh. 12 cm, alt. 12,5 cm
- resina / acciaio inox

ES

Con BATEDO obtendrá deliciosas bolitas de azúcar y mantequilla para cubrir pasteles, bases de pastel crujientes y tiernos bizcochos, de forma limpia y sencilla como nunca antes. Desarrollada por profesionales del sector para mezclar de manera uniforme mantequilla o huevos con todo tipo de ingredientes secos como harina, azúcar o levadura química.

- con 5 cuchillas curvadas de acero inoxidable para mezclar y amasar de manera eficiente
- apta para trabajar en boles o sobre la superficie de trabajo gracias a la forma curvada especial de las cuchillas
- mango ergonómico para una transmisión óptima de la fuerza
- trabajar de forma limpia en lugar de tener las manos pegajosas y tener que derretir la mantequilla
- largo 5,1 cm, ancho 12 cm, alto 12,5 cm
- material plástico / acero inoxidable de alta calidad

NL

Met de BATEDO worden heerlijke krokante taartbodems en kruimelig gebak moeiteloos als nooit tevoren. Ontwikkeld door ervaren bakprofessionals voor het gelijkmatig mengen van boter of eieren met alle droge bakingrediënten, zoals bloem, suiker of bakpoeder.

- met 5 gebogen roestvrijstalen messen om efficiënt te mengen en te kneden
- geschikt voor kommen en werkbladen dankzij de speciaal gebogen lemmetvorm
- ergonomische handgreep voor optimale krachtoverbrenging
- schoon werk in plaats van plakkerige handen en smeltende boter
- l 5,1 cm, b 12 cm, h 12,5 cm
- kunststof / acciaio inox pregiato

RU

Готовьте вкусные булочки, хрустящие коржи и нежную выпечку без усилий и предельно аккуратно с помощью тестомеса BATEDO. Он разработан опытными пекарями специально для равномерного смешивания сливочного масла или яиц со всеми сухими ингредиентами, такими как мука, сахар или разрыхлитель.

- 5 изогнутых ножей из благородной стали для эффективного смешивания ингредиентов и вымешивания теста
- Благодаря особой изогнутой форме ножей подходит для мисок и рабочих поверхностей
- Эргономичная ручка для оптимальной передачи усилия
- Аккуратная работа без налипшего теста на руках и тающего масла
- L 5,1 см, B 12 см, H 12,5 см
- Благородная сталь / пластик
- пригодна для мытья в посудомоечной машине



CAUTION
sharp parts/
partes cortantes/
parties coupantes

Art.-Nr.: 14592

GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe
Germany

www.gefu.com
*www.gefu.com/garantie

522158
4 006664 145923