

NEU!

Clever kombiniert:

Die fix und fertigen Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.



Einfach, praktisch, gut durchdacht: Die Gastronorm-Sets von BLANCO für Ihren Kombidämpfer.

Sie sind auf der Suche nach einer guten Grundausstattung für Ihren Kombidämpfer? Fehlen Ihnen für bestimmte Einsätze immer wieder die passenden GN-Behälter?

Die **3 neuen Gastronorm-Sets** für Ihren Kombidämpfer mit Rosten, Behältern und Blechen im Gastronorm-Format bieten Ihnen die **perfekte GN-Grundausstattung** für fast alle Kombidämpfergrößen – **zum besonders vorteilhaften Set-Preis.**



Gemeinsam mit Kombidämpfer-Profis haben wir für Sie drei praktische Standard-Sets zusammengestellt.

Die Sets enthalten die wichtigsten Komponenten aus dem BLANCO Gastronorm-System, die Sie für Ihre tägliche Arbeit mit dem Kombidämpfer benötigen:

BLANCO Gastronorm-Behälter und Kocheinsätze aus Edelstahl

- Lange Lebensdauer, beste Handhabung
- Extra stabil dank umlaufender Randverprägung
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$
- CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301

Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunungseffekte von oben und unten
- Extrem glatte Oberfläche für einfache Reinigung

BLANCO Gastronorm-Roste aus Edelstahl

- Temperaturbeständig bis $+280\text{ °C}$
- CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301

Qualität „made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von BLANCO.

Die Gastronorm-Sets von BLANCO: Von Anfang an gut ausgerüstet.

Dämpfen, Garen, Braten, Backen, Regenerieren – mit den praktischen Gastronorm-Sets von BLANCO können Sie sofort loslegen:



GN-Roste sind vielseitig einsetzbar und gehören in jede Standard-Ausstattung. Perfekt zum Backen oder zum Regenerieren beim Tellerservice.



GN-Behälter mit unterschiedlichen Tiefen für ein breites Einsatzspektrum:
20 mm tief: Zum Beispiel zum Dünsten von Fisch, Warmhalten von Fleisch oder zum Reifen von Kurzgebratenem.



40 mm tief: Einsatz wie 20 mm. Ideal für die Zubereitung von zwei Komponenten (größerer Platzbedarf). Zum Beispiel für Fisch auf Gemüse.



65 mm tief: Zum Gratinieren und Regenerieren. Zum Beispiel für Aufläufe und Gratins oder zum Regenerieren von Teigwaren.



Gelochte GN-Behälter bzw. Kocheinsätze werden in erster Linie zum Dünsten von Gemüse verwendet.



Granit-emaillierte GN-Bleche sind perfekt zum Braten und Backen und sorgen für einen optimalen Bräunungseffekt. Damit werden die Speisen schön knusprig und kross. Lecker!



BLANCO Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)

Best.-Nr. 573 438

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm



BLANCO Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)

Best.-Nr. 573 439

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm

Praktisch !

Für Kombidämpfer mit z. B. 20 x 1/1, 24 x 1/1 oder 40 x 1/1 Ein
mehrfach bestellen und kombinieren. In Kombidämpfern mit
im handlicheren 1/1-Format zum Einsatz.



BLANCO Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)

Best.-Nr. 573 440

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm

nschub können Sie die Sets **STARTER** und **CLASSIC**
t 2/1 Einschüben kommen in der Regel ebenfalls GN-Behälter

So viel Service gibt es nur von BLANCO.



Die Grundausstattung für Ihren Kombidämpfer.

Von uns für Sie zusammengestellt: Die drei Sets bieten Ihnen für alle gängigen Kombidämpfer eine prima Standardausstattung – einfach, schnell, praxistauglich.



Ab 1 Stück und von jetzt auf gleich!

Wenn Sie zusätzliche Teile aus dem Gastro-norm-System von BLANCO benötigen, müssen Sie nicht lange warten: Bei uns bekommen Sie Ihre GN-Behälter umgehend ab Lager ausgeliefert – bereits ab 1 Stück.

Ihr Partner im Fachhandel:

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING

Postfach 13 10

75033 Oberderdingen

Telefon 07045 44-81900

Telefax 07045 44-81212

cs@blanco.de

www.blanco-professional.de