



# Flammkuchen Profi GmbH

*Qualität seit 1982*



100 % Made  
in Germany

## PRODUKTSORTIMENT

*Flammkuchen, Teigplatten & Zubehör*

- 📍 Im Schlangengarten 4  
76877 Offenbach/Queich
- ☎ +49 (0) 6348 95963-0
- 📠 +49 (0) 6348 95963-22
- ✉ info@flammkuchen-profi.de

[www.Flammkuchen-Profi.de](http://www.Flammkuchen-Profi.de)





# 40 Jahre Qualität

## DAS IST DIE FLAMMKUCHEN PROFI GMBH



Was 1982 mit der Gründung des ersten Flammkuchen Restaurants und eigener Backstube in Deutschland begann, hat sich unter dem Markennamen „Flammkuchen Profi“ in weniger als drei Jahrzehnten zu einem der führenden Hersteller von Flamm-

kuchen- Spezialitäten entwickelt. Heute beliefern wir Kunden in ganz Europa. Unter dem Motto „Echter Geschmack entsteht durch Qualität“ verarbeiten wir unsere Zutaten in bester Bäckertradition.

### Erfahrung seit 1982



Wir lassen uns bei unseren Flammkuchen-Spezialitäten vom französischen Original inspirieren und bleiben seinen wichtigsten Eigenschaften treu. Dazu gehört ein hauchdünner Boden, der beim Aufbacken knusprige Blasen schlägt. Um dieses Ergebnis für unsere Kunden unabhängig vom bevorzugten Ofen-Typ möglich

zu machen, haben wir ein besonderes Backverfahren entwickelt und backen unsere Flammkuchen im Steinofen vor. So gelingen die Flammkuchen in jedem Ofen-Typ und ein Steinbackofen ist nicht mehr notwendig, um ideale Ergebnisse zu erzielen.





# Meilensteine

## FLAMMKUCHEN PROFI GMBH



1982	1986	1993	2008	2010	2019	2020	2021	2022
Andreas Hutter eröffnet das Flammkuchen-Restaurant „Kühler Krug“	Flammkuchen Profi bietet frische Teigplatten für regionale Gastronomen an	Produktion von Tiefkühl-Flammkuchen für den Großhandel	Europaweiter Großhandel	Moderne und vollautomatisierte Produktion	Gründung von Der Vegane Flammkuchen	Markteinführung im Bio-Fachhandel & Superior Taste Award für „Der Vegane Flammkuchen“	Produktion von Bio-Flammkuchen & Produkt-Launch „Zwiebel & Schmeckt“	Marken-launch FlammBio

1982 führten wir unseren ersten Flammkuchen in Deutschland ein! Schon damals galt der Flammkuchen als Delikatesse. Heute ist er weltweit als französisches Kultgericht etabliert. Wir produzieren überwiegend für den Großhandel in Europa und vertreiben unsere Produkte auch nach Asien. Wie der Flammkuchen selbst, zeichnet sich unsere

Produktpalette durch eine große Vielfalt in höchster Qualität aus. Unter unseren Flammkuchen-Spezialitäten befinden sich neben dem Flammkuchen nach Elsässer Art, auch vegetarische, vegane sowie süße Produkte. Auch bei unseren Teigplatten bieten wir als einziger Hersteller verschiedene Qualitäten.

# Awards

## UNSERE PRODUKTE SIND AUSGEZEICHNET



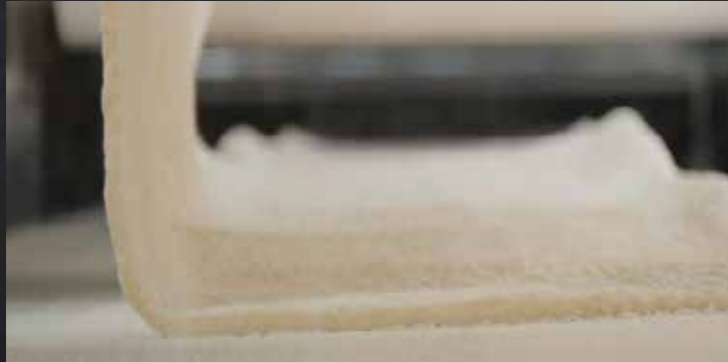
Gewinner des Superior Taste Awards mit 3 von 3 Sternen in einer Blindverkostung des International Taste Institutes Brüssel unter renommierten Chefköchen und Sommeliers.



Gewinner in der Kategorie „Best Ready Meal“ des V-Label Awards, gewählt anhand der Kriterien Einzigartigkeit, Präsentation, Nachhaltigkeit, positive Auswirkungen und Innovation.







Unser Teig wird automatisch geknetet und ausgerollt.

## VOLLAUTOMATISIERTE *Produktion*

Dank modernster Produktionsverfahren können wir unsere hochqualitativen und natürlichen Zutaten auf bestem Weg zu unseren tiefgefroren Flammkuchen-Spezialitäten verarbeiten. So beliefern wir unsere Kunden pünktlich, zuverlässig und mit gleichbleibend hoher Qualität.

Hochqualifizierte Mitarbeiter, ein umfangreiches unternehmensinternes Qualitätsmanagement-System sowie regelmäßige Untersuchungen unabhängiger Lebensmittelinstitute gewährleisten höchste Qualität und Sicherheit entlang der gesamten Prozesskette – mit unseren Lieferanten und Kunden.

-  
11.000 M<sup>2</sup>  
GROSSES  
FIRMEN-  
GELÄNDE  
-

Überzeugen Sie sich selbst von unserer innovativen Produktionsanlage in dieser Reportage von Galileo (Pro7, ab Sek. 56)\*:



Flammkuchenzungen im vollautomatisierten Schockfroster.

\* [www.youtube.com/watch?list=TLGG\\_\\_F9TQKAKbMyNDAxMjAyMg&v=x50u9aifz4&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?list=TLGG__F9TQKAKbMyNDAxMjAyMg&v=x50u9aifz4&feature=youtu.be)



Leckere Vielfalt,  
im Steinofen  
vorgebacken

# Flammkuchen

## Unsere Flammkuchen-Klassiker

Flammkuchen ist weltweit als Kultgericht etabliert – und wird durch seine Vielfalt an Belagsvariationen überall neu interpretiert. Bei unseren Klassikern in den verschiedenen Flammkuchen-Größen ist für jeden Geschmack und jeden kleinen sowie großen Hunger etwas dabei.

### Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1060	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1021	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

### Flammkuchen nach Griechischer Art *vegetarisch*

mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1070	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1022	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

### Flammkuchen nach Nordischer Art

mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. 1091	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1024	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

### Flammkuchen Süß *vegetarisch*

mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt

Artikelnr. 1061	OVAL	ca. 29 x 36 cm	300 g / Stück
Artikelnr. 1023	OVAL PETIT	ca. 28 x 23 cm	180 g / Stück

#### VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· Oval ca. 6-8 min

· Oval Petit ca. 5-6 min





## Vegane Flammkuchen

Über 1 Millionen Menschen in Deutschland ernähren sich heute vegan, das heißt rein pflanzlich – und die Bewegung wächst immer weiter. Besonders Gastronomen und Caterer sollten ihr Angebot um vegane Produkte erweitern, um auch diese Kunden weiter zu erreichen. Mit unseren veganen Flammkuchen lässt sich das Angebot schnell und einfach ausbauen.



### Der Vegane Flammkuchen *vegan*

Bio-Flammkuchen mit 7-Gemüse: Zucchini, Tomaten, Paprika, Rotkraut, Champignons, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Artikelnr. 1085 OVAL ca. 29 x 36 cm 350 g / Stück

Artikelnr. 1087 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 220 g / Stück



### Flammkuchen mit Zwiebel & Schmeckt *vegan*

mit Soja-Crème, weiße Zwiebeln und Sojaprotein-Streifen

Artikelnr. 1078 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1077 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

#### VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· 7-Gemüse Oval und Oval Petit ca. 10 min bei 220 °C

· Zwiebel & Schmeckt Oval ca. 6-8 min, Oval Petit ca. 5-6 min bei 250 °C



## Bio-Flammkuchen

Bio boomt und ist nicht mehr aus der Lebensmittelbranche wegzudenken. Für viele Konsumenten steht „Bio“ für gesunde und qualitativ-hochwertige Lebensmittel, die streng kontrolliert werden. Der meist etwas höhere Preis der Bio-Qualität spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Mit unseren Bio-Produkten fällt der Einstieg in die wachsende Branche leichter.

### Bio-Flammkuchen nach Elsässer Art

mit Bio-Schmand, Bio-Speck & Bio-Zwiebeln

Artikelnr. 1158 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1159 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

### Bio-Flammkuchen nach Griechischer Art *vegetarisch*

mit Bio-Schmand, Bio-Hirtenkäse & Bio-Peperoni

Artikelnr. 1164 OVAL ca. 29 x 36 cm 300 g / Stück

Artikelnr. 1165 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 180 g / Stück

#### VE 10 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 880 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1200 Stück

#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· Oval ca. 6-8 min

· Oval Petit ca. 5-6 min



### Gut zu wissen:

Unsere Bio-Produkte tragen alle den Öko-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-003 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



## Flammkuchen mit Crème

Unsere Flammkuchen mit Crème verbinden Kreativität und Convenience: Sie profitieren von der gleichbleibend hohen Qualität unserer vorgebackenen Flammkuchenböden mit würziger Crème und können selbst entscheiden, welche Zutaten Sie auf Ihrer Flammkuchen-Kreation anbieten möchten.

### Flammkuchen mit würziger Crème *vegetarisch* mit gewürztem Schmand zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1032 OVAL ca. 29 x 36 cm 230 g / Stück

Artikelnr. 1025 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 140 g / Stück



### Bio-Flammkuchen mit würziger Crème *vegetarisch* mit Bio-Schmand zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1162 OVAL ca. 29 x 36 cm 230 g / Stück

Artikelnr. 1163 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 140 g / Stück

### Der Vegane Flammkuchen *vegan* mit Bio-Soja-Creme zum Selbstbelegen

Artikelnr. 1034 OVAL ca. 29 x 36 cm 230 g / Stück

Artikelnr. 1035 OVAL PETIT ca. 28 x 23 cm 140 g / Stück

#### VE 15 Stück/Karton

Oval | 1 Palette = 88 Karton = 1320 Stück

Oval petit | 1 Palette = 120 Karton = 1800 Stück

#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen vorheizen, Folie entfernen und den tiefgekühlten Flammkuchen auf dem mittleren Rost 6-8 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.

· Flammkuchen mit würziger Crème Oval und Oval Petit ca. 6-8 min bei 250 °C

· Flammkuchen mit Soja-Crème Oval und Oval Petit ca. 6-8 min bei 220 °C

## Flammkuchen-Zungen

In der praktischen Snackgröße liegen unsere Flammkuchen-Zungen perfekt in der Hand. So kommen zum Beispiel Stadion- oder Festivalbesucher, Kunden beim Imbiss, im Café oder in der Bäckerei in den Genuss einer knusprigen To-Go-Spezialität.

### Flammkuchen-Zungen nach Elsässer Art mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1310 ZUNGE ca. 20 x 8 cm 60g / Stück

### Flammkuchen-Zungen nach Griechischer Art *vegetarisch* mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1311 ZUNGE ca. 20 x 8 cm 60g / Stück



#### VE 4x15 Stück im Beutel

1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück

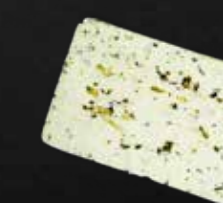
#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und die tiefgekühlten Flammkuchenzungen auf dem auf dem mittleren Rost 6-8 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.







## Flammkuchen-Minis

Unsere Minis sind ein echtes Highlight bei Tagungen und Empfängen – als Gruß aus der Küche, als kleiner Snack an der Bar und überall wo, es Fingerfood gibt.

### Flammkuchen-Minis nach Elsässer Art mit Schmand, Speck & Zwiebeln

Artikelnr. 1146    MINI    ca. 8 cm    25g/Stück

### Flammkuchen-Minis nach Griechischer Art *vegetarisch* mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni

Artikelnr. 1147    MINI    ca. 8 cm    25g/Stück

### Flammkuchen-Minis nach Nordischer Art mit Schmand, Wildlachs, Shrimps & Dill

Artikelnr. 1149    MINI    ca. 8 cm    25g/Stück

### Flammkuchen-Minis Süß *vegetarisch* mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt

Artikelnr. 1148    MINI    ca. 8 cm    25g/Stück

#### VE 2x30 Stück im Beutel

1 Palette = 88 Karton = 5280 Stück

#### MHD:

Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung: 9 Monate, bei Lagerung -18 °C.  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

#### Zubereitung:

Backofen auf ca. 250 °C vorheizen, Folie entfernen und die tiefgekühlten Minis auf dem mittleren Rost 4-5 Minuten goldbraun backen. Backzeit kann je nach Ofen-Typ variieren.



# Teigplatten



Für kreative  
Köche



Für eigene Kreationen und einzigartige Flammkuchensmomente erhalten Sie bei uns Flammkuchenböden, die Sie selbst nach Belieben belegen können. Als einziger Hersteller deutschlandweit haben Sie bei uns die Wahl aus drei Teigplatten-Qualitäten für Ihren besonderen Anspruch.

### Teigplatten Vorgebacken *vegan*

Um Ihnen das bestmögliche Geschmackserlebnis mit knusprigem Flammkuchenteig zu bieten, backen wir seit 2012 Flammkuchenböden im Steinofen für Sie vor – eine große Produktinnovation! Damit sind unsere vorgebackenen Teigplatten auch echte All-rounder: Sie werden in jedem herkömmlichen Ofen-Typ knusprig. Sie brauchen nicht zwangsläufig einen Steinbackofen, um ein optimales Backergebnis zu erreichen. Ein weiterer Vorteil: Die Backzeit der Flammkuchen sinkt.

Artikelnr. 2069	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2008	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück

**Oval & Rund:**

10 Stück / Beutel, VE 100 Stück / Karton  
1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

### Teigplatten Angebacken *vegan*

Unser Teigplattenklassiker aus der Original-Rezeptur eignet sich hervorragend zum traditionellen Backen im Steinbackofen. Seit vielen Jahren setzen unsere Kunden auf den hauchdünn gerollten Teig, der sich stark am französischen Vorbild orientiert. Wir backen unsere Klassiker für Sie an, damit Ihr Flammkuchen knusprig wird. Unser Standardprodukt zeichnet sich weiter durch ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis aus.

Artikelnr. 2050	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2000	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück

**Oval & Rund:**

20 Stück / Beutel, VE 140 Stück / Karton  
1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

### Teigplatten Art Flambé

Die Teigplatten Art Flambé der Premiumklasse zeichnen sich durch ihren locker-luftigen Teig aus und werden in jedem Ofen kross. Die neu entwickelte Verfahrenstechnik macht hier den qualitativen Unterschied aus: Statt die Teigplatten zu rollen, pressen wir unsere Art Flambé-Teigplatten – das sorgt für einen höheren Feuchtigkeitsgehalt im Teig und ermöglicht eine schöne Blasenbildung während des Backprozesses.

Artikelnr. 2091	OVAL	ca. 37 x 30 cm	140 g / Stück
Artikelnr. 2090	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2093	PETIT	ca. 26 x 18 cm	60 g / Stück

**Oval & Rund:**

25 Stück / Beutel, VE 150 Stück / Karton  
1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück

**Oval Petit:**

25 Stück / Beutel, VE 250 Stück / Karton  
1 Palette = 18 Karton = 4500 Stück

Flammkuchen Profi steht für Qualität, Geschmack, Innovation und Service. Wir helfen Ihnen gerne dabei, individuelle Wünsche zu erfüllen und die richtige Teigplatte für Ihre Anforderungen zu finden.

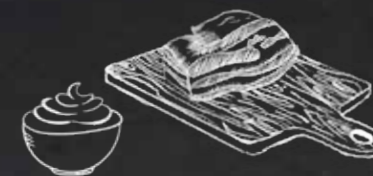
Wir senden Ihnen auf Anfrage gerne Muster zu, So können Sie unsere Teigboden-Qualitäten ganz bequem in Ihrem Ofen testen, um herauszufinden, welcher Boden für Sie in Frage kommt.

**MHD:**

Teigplatten VORGEBACKEN Frisch = 24 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;  
TK = 9 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C  
Teigplatten ANGEBACKEN Frisch = 14 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;  
TK = 12 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C  
Teigplatten ART FLAMBÉ Frisch = 7 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;  
TK = 6 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C  
Geöffneter Vakuumbutel gekühlt bei +6 °C = 5 Tage.

**Zubereitung:**

Im vorgeheizten Ofen (F11C mit Steinplatte) bei 240 ° bis 260 °C ca. 3-4 Minuten.  
Die Backzeiten und Temperaturen können bei unterschiedlichen Ofen-Typen variieren.  
Der Ofen sollte jedoch immer auf ca. 250 °C eingestellt werden.

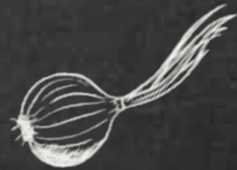
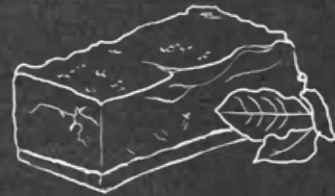


*Profi-Tipp:*

Für Ihre eigenen Kreationen empfehlen wir: Beim Backen mit viel Belag wird oft zu viel Wasser freigesetzt, was die Qualität beeinträchtigen kann. In der Regel reichen etwa 100 g Belag pro Flammkuchen Oval.

Auch in Bio-Qualität erhältlich





## Zutaten

Um Ihnen den Einstieg leichter zu machen, erhalten Sie bei uns auf Wunsch Crème, Speck und Zwiebeln.

### Schmand (24% Fett i. Tr.)

Artikelnr. 3030 2,5 kg / 5 kg

**MHD:**  
Gekühlt bei +6 °C = 14 Tage

### Speck im Julienneschnitt

Artikelnr. 5210 2,5 kg Eimer / 5 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### Zwiebeln in Würfeln

Artikelnr. 5200 2,5 kg Eimer / 10 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

### Speck & Zwiebeln

Im perfekten Verhältnis gemischt für Flammkuchen nach Elsässer Art

Artikelnr. 4100 2,5 kg Eimer / 5 kg

**MHD:**  
Tiefgekühlt bei Lagerung -18 °C = 6 Monate. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Unsere Zutaten liefern wir gerne an regionale Gastronomen im Umkreis Offenbach/Queich oder direkt ab Werk.







## Profi-Öfen

Unsere Elektro-Öfen heizen innerhalb in kurzer Zeit auf die maximale Temperatur. So lassen sich etwa 20 Tiefkühlpizzen oder -flammkuchen innerhalb einer Stunde aufbacken. Durch die besonders designten Schubfächer mit handlichem Griff lassen sich die Fächer mit dem Rost vollständig entnehmen. So können Sie die Flammkuchen leicht servieren und die Backkammern lassen sich schnell und einfach reinigen.

### Starterpaket „Big“ für den leichten Einstieg

Artikelnr. ##500	1 x Doppelofen Profi mit 2 Fächern
	10 x Servierbretter oval, Holz mit Griff
	1 x Rollmesser Chromstahl / Kunststoffgriff

### Starterpaket „Small“ für den leichten Einstieg

Artikelnr. ##20	1 x Einzelofen Profi mit einem Fach
	5 x Servierbretter oval, Holz mit Griff
	1 x Rollmesser Chromstahl / Kunststoffgriff

### Schnellbackofen, Typ Profi

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Flammkuchen

Artikelnr. 6100	Doppelofen Profi mit 2 Fächern, Edelstahl
	Außenmaße (B/T/H, ohne Griffe): 48 x 35 x 35,6 cm
	Gewicht: 16 kg
	Anschlusswert: 2,26 KW/230 V

### Schnellbackofen, Typ Profi (Einzelofen)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Teigplatten

Artikelnr. 6101	Einzelofen Profi mit 2 Fächern, Edelstahl
	Außenmaße (B/T/H, ohne Griff): 48 x 35 x 20,7 cm
	35 (ohne Griff) x 18,2 cm
	Gewicht: 9 kg
	Anschlusswert: 1,13 KW/230 V

### Backofen mit Steinboden, Typ FC11 (MIT GLASFENSTER)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Teigplatten

Artikelnr. 6084	Doppelofen mit 2 Fächern & Sichtfenster, Edelstahl
	Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 35 cm
	Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm pro Backkammer
	Gewicht: 30 kg
	Anschlusswert: 3,5 KW/230 V

### Backofen mit Steinboden, Typ F1 (MIT GLASFENSTER)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für Teigplatten

Artikelnr. 6086	Doppelofen mit 2 Fächern & Sichtfenster, Edelstahl
	Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 21 cm
	Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm
	Gewicht: 20 kg
	Anschlusswert: 1,8 KW/230 V





## Zubehör

Flammkuchen zeichnen sich durch einen leichten, dünnen Teig aus. Unsere besonderen Backverfahren tragen einen großen Teil dazu bei, dass unsere Flammkuchen so knusprig leicht werden wie das französische Original. Damit Sie beim Aufbacken optimale Ergebnisse erzielen können, bieten wir Ihnen neben unseren Spezialitäten und Teigplatten auch das passende, qualitativ-hochwertige Zubehör an.

### Ofenschieber Edelstahl

Der Ofenschieber bietet durch die angepasste Form und Länge optimalen Halt und bleibt dabei handlich.

Artikelnr. 6450    Gesamtlänge: 75 cm  
Größe der Schieberfläche: 25 x 20 cm

### Rollmesser Chromstahl / Kunststoffgriff

Die scharfe Klinge aus Edelstahl sowie die nachjustierbare Schraube machen unser Rollmesser besonders langlebig.

Artikelnr. 6450    Gesamtlänge: ca. 24 cm, Klinge: Ø ca. 10 cm

### Einstreichmesser Edelstahl / Kunststoffgriff

Das Streichmesser aus Edelstahl erleichtert das gleichmäßige Verteilen der Crème.

Artikelnr. 6460    Gesamtlänge: ca. 28 cm, Streichfläche ca. 16 cm

### Servierbretter in verschiedenen Größen

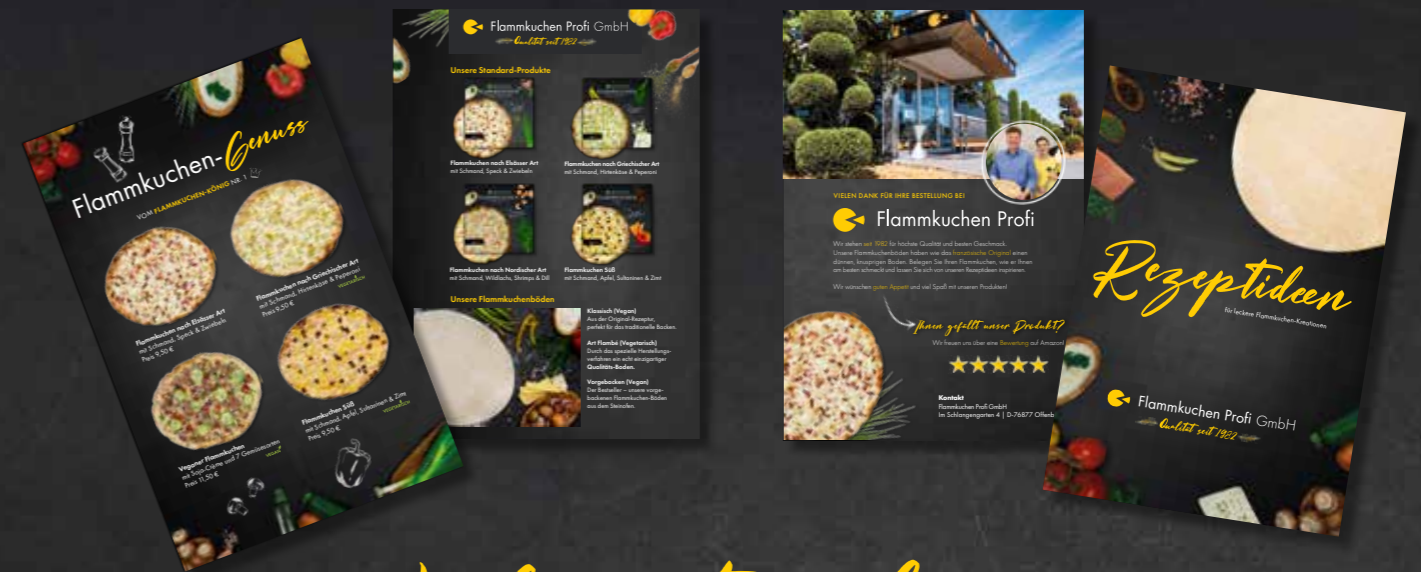
Unsere Servierbretter sind aus Birke Multiplex und wasserfest verleimt, so sind sie leicht abwischbar und robust.

Artikelnr. 6300    **Rund:** Ø ca. 32 cm  
Länge mit Griff 41 cm  
Stärke ca. 6 mm

Artikelnr. 6350    **Oval:** 37 x 31 cm  
Länge mit Griff 49 cm  
Stärke ca. 6 mm

Artikelnr. 6360    **Rechteckig:** 39 x 31 cm  
Länge mit Griff 49 cm  
Stärke ca. 6 mm

Weitere Größen der Servierbretter, z.B. Oval Petit, im Sortiment. Wir empfehlen zum Servieren Unterlagspapier. Alle Servierbretter sind zum Reinigen in der Industrie-Spülmaschine geeignet.



## Werbematerial

Flyer, Tischaufsteller, Broschüren, Poster, Rezeptbücher & vieles mehr

Flammkuchen Profi und Der Vegane Flammkuchen sind bekannte und beliebte Marken. Zeigen Sie, dass Sie unsere Qualität anbieten und generieren Sie so mehr zufriedene Kunden. Auf Anfrage können wir Sie gerne dabei unterstützen.





