

**ZESTAWIENIE WYPOSAŻENIA – ZADANIE NR 1 „UTWORZENIE BRANŻOWEGO CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI”**

**ETAP I**

**ZESTAWIENIE:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1.** | **Aerograf cukierniczy 2,5 bar** | **Szt.** | **1** |
| **2.** | **Aerograf cukierniczy nierdzewny** | **Szt.** | **1** |
| **3.** | **Blender ręczny** | **Szt.** | **4** |
| **4.** | **Blacha aluminiowa do pieczenia 60x40x2 cm, 4 ranty** | **Szt.** | **30** |
| **5.** | **Blacha aluminiowa do pieczenia 60x40x2 cm, 3 ranty** | **Szt.** | **40** |
| **6.** | **Mikser ręczny 160 mm, 0,22 kW** | **Szt.** | **8** |
| **7.** | **Cylkulator** | **Szt.** | **3** |
| **8.** | **Deska HACCP do krojenia 450x300 mm, biała** | **Szt.** | **20** |
| **9.** | **Dzbanek miarka stal nierdzewna 0.25 l** | **Szt.** | **8** |
| **10.** | **Dzbanek miarka stal nierdzewna 0.5 l** | **Szt.** | **8** |
| **11.** | **Dzbanek miarka stal nierdzewna 1 l** | **Szt.** | **8** |
| **12.** | **Dzbanek miarka stal nierdzewna 2 l** | **Szt.** | **8** |
| **13.** | **Miarka plastikowa ze skalą 500 ml i zamkniętą rączką** | **Szt.** | **10** |
| **14.** | **Miarka plastikowa ze skalą 5000 ml i zamkniętą rączką** | **Szt.** | **10** |
| **15.** | **Miarka plastikowa ze skalą 2000 ml i zamkniętą rączką** | **Szt.** | **10** |
| **16.** | **Foremki do rurek z kremem 10 szt.** | **Szt.** | **10** |
| **17.** | **Foremki do rurek z kremem 30 szt.** | **Szt.** | **4** |
| **18.** | **Wykrawacz wykrojnik do ciastek okrągłych (19 wielkości)** | **Szt.** | **5** |
| **19.** | **Rant do tarty perforowany tarte ring czarny śr. 230 mm wys. 20 mm** | **Szt.** | **20** |
| **20.** | **Forma do muffin metalowa 12 szt.** | **Szt.** | **8** |
| **21.** | **Forma z poliwęglanu do pralin w kształcie serca 175x275 mm** | **Szt.** | **6** |
| **22.** | **Forma do praliny cocoa 175x275 mm** | **Szt.** | **6** |
| **23.** | **Forma do batonów** | **Szt.** | **6** |
| **24.** | **Forma do pralin zaokrąglony klasyk 175x275 mm** | **Szt.** | **6** |
| **25.** | **Forma z tritanu do pralin w kształcie półkuli** | **Szt.** | **6** |
| **26.** | **Forma do pralin serce 26,5x25 mm** | **Szt.** | **6** |
| **27.** | **Forma do pralin 275x135 mm** | **Szt.** | **6** |
| **28.** | **Forma do pralin usta 275x135 mm** | **Szt.** | **6** |
| **29.** | **Forma z poliwęglanu do klasycznych tabliczek czekolady** | **Szt.** | **6** |
| **30.** | **Garnek niski bez pokrywki, stalowy, Ø 240 mm, V 4.3 l** | **Szt.** | **8** |
| **31.** | **Garnek niski bez pokrywki, stalowy, Ø 200 mm, V 2.5 l** | **Szt.** | **8** |
| **32.** | **Garnek średni bez pokrywki, stalowy, Ø 160 mm, V 2 l** | **Szt.** | **8** |
| **33.** | **Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 160 mm, V 1.9 l** | **Szt.** | **8** |
| **34.** | **Garnek średni bez pokrywki, stalowy, Ø 200 mm, V 3.8 l** | **Szt.** | **8** |
| **35.** | **Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 4.4 l** | **Szt.** | **8** |
| **36.** | **Garnek średni z pokrywką, stalowy, Basic, Ø 160 mm, V 1.9 l** | **Szt.** | **8** |
| **37.** | **Garnek średni z pokrywką, stalowy, Basic, Ø 200 mm, V 3.8 l** | **Szt.** | **8** |
| **38.** | **Szpatułka silikonowa 25 cm, rękojeść plastikowa** | **Szt.** | **20** |
| **39.** | **Gofrownica** | **Szt.** | **2** |
| **40.** | **Sito z uchwytem, Ø 20 cm** | **Szt.** | **15** |
| **41.** | **Keksówka 30x11 cm** | **Szt.** | **20** |
| **42.** | **Keksówka non stick 21,5x11,4x6,3 cm** | **Szt.** | **20** |
| **43.** | **Komplet końcówek dekoracyjnych** | **Szt.** | **5** |
| **44.** | **Komplet łyżeczek miarek** | **Szt.** | **5** |
| **45.** | **Komplet noży 4 element.** | **Szt.** | **5** |
| **46.** | **Kuchenka mikrofalowa 1 KW** | **Szt.** | **4** |
| **47.** | **Kuchenka indukcyjna 3,5 KW** | **Szt.** | **8** |
| **48.** | **Lampa do karmelu - 610x410x500 mm, 6,4 kg** | **Szt.** | **3** |
| **49.** | **Łyżka cedzakowa nierdzewna monoblok, Ø 16cm** | **Szt.** | **10** |
| **50.** | **Nierdzewne sitko z pojemnikiem 73x120 mm** | **Szt.** | **10** |
| **51.** | **Okrągłe miski kuchenne z lejkami – 3 różne pojemności** | **Szt.** | **15** |
| **52.** | **Palnik do flambirowania** | **Szt.** | **3** |
| **53.** | **Palnik gazowy do Creme Brulle** | **Szt.** | **5** |
| **54.** | **Patelnia nieprzywierająca, Ø 36 cm** | **Szt.** | **5** |
| **55.** | **Pistolet do malowania ze zbiornikiem 0,5 l** | **Szt.** | **4** |
| **56.** | **Pistolet do sosów i kremów 0,75 l** | **Szt.** | **4** |
| **57.** | **Pompka gumowa do karmelu** | **Szt.** | **4** |
| **58.** | **Gałkownica do lodów Ø 4,7 cm, 36 ml** | **Szt.** | **4** |
| **59.** | **Przesiewacz - 110x130 mm** | **Szt.** | **6** |
| **60.** | **Gitara cukiernicza pojedyncza 636x441x190 mm** | **Szt.** | **1** |
| **61.** | **Rolka do ciasta dziurkująca ze stali nierdzewnej** | **Szt.** | **4** |
| **62.** | **Łyżka cedzakowa Ø 200 mm** | **Szt.** | **10** |
| **63.** | **Skrobka stalowa 210x145 mm** | **Szt.** | **10** |
| **64.** | **Stolnica dwustronna duża, drewniana** | **Szt.** | **12** |
| **65.** | **Syfon do bitej śmietany ze stali nierdzewnej 1 l** | **Szt.** | **4** |
| **66.** | **Szpachelka ze stali nierdzewnej szer. 8 cm** | **Szt.** | **6** |
| **67.** | **Szpatuła kątowa, wąska 110x19 mm** | **Szt.** | **6** |
| **68.** | **Taca cukiernicza ekspozycyjna 400x300x20 mm** | **Szt.** | **6** |
| **69.** | **Taca wystawowa złota, 4-rantowa, 60x40 cm** | **Szt.** | **6** |
| **70.** | **Taca z melaminy czarna, 4-rantowa, 60x40 cm** | **Szt.** | **6** |
| **71.** | **Podgrzewacz do czekolady 3,6 l, 400x240 mm, wys. 135 mm** | **Szt.** | **3** |
| **72.** | **Termometr spożywczy HACCP z funkcją kontroli kalibracji ETI** | **Szt.** | **6** |
| **73.** | **Zestaw tylek cukierniczych 36 szt.** | **Szt.** | **3** |
| **74.** | **Waga pomocnicza, precyzyjna, zakres 620 g, dokładność 0,1 g** | **Szt.** | **4** |
| **75.** | **Wałek cukierniczy drewniany "francuz", zawijak dł. 50 cm** | **Szt.** | **3** |
| **76.** | **Silikonowy wałek do ciasta 44 cm** | **Szt.** | **8** |
| **77.** | **Termometr spożywczy z futerałem ochronnym** | **Szt.** | **6** |
| **78.** | **Wanna okrągła 30 l** | **Szt.** | **3** |
| **79.** | **Wanna okrągła 14,5 l** | **Szt.** | **3** |
| **80.** | **Sprężarka tłokowa (50L, 2,2kW, 8bar)** | **Szt.** | **2** |
| **81.** | **Znacznik rozstawny dwustronny, 7 elementów** | **Szt.** | **3** |
| **82.** | **Wykrojnik do ciastek „serce”, zestaw 13 rozmiarów** | **Szt.** | **3** |
| **83.** | **Wykrawacz wykrojnik do ciastek „małe serca” 6x7/8x10/13x14 mm, opak. 3 szt.** | **Szt.** | **4** |
| **84.** | **Wykrawacz wykrojnik do ciastek „gwiazda”, 7 wielkości, opak. 7 szt.** | **Szt.** | **3** |
| **85.** | **Pędzel cukierniczy z włosiem silikonowym, szer. 60 mm dł. włosia 35 mm** | **Szt.** | **8** |
| **86.** | **Pędzel cukierniczy z włosiem nylonowym, szer. 50 mm dł. włosia 40 mm** | **Szt.** | **8** |
| **87.** | **Szpachla nierdzewna, szer. 10 cm z plastikową rączką** | **Szt.** | **6** |
| **88.** | **Szpachla nierdzewna z plastikową rączką, 22,5x20 cm** | **Szt.** | **6** |
| **89.** | **Rózga do ciasta nierdzewna, 16 drutów, gęsta, dł. 40 cm z plastikową rączką** | **Szt.** | **6** |
| **90.** | **Rózga do ciasta nierdzewna, 12 drutów, dł. 30 cm** | **Szt.** | **10** |
| **91.** | **Radełko do ciasta nierdzewne, 5-elementowe, gładkie** | **Szt.** | **4** |
| **92.** | **Wałek do ciasta 51 cm** | **Szt.** | **6** |
| **93.** | **Wałek nieprzywierający do masy cukrowej, dł. 15cm** | **Szt.** | **6** |
| **94.** | **Wałek drewniany do ciasta zawijak 70 cm** | **Szt.** | **3** |
| **95.** | **Łopatka nierdzewna wygięta / kątowa do smarowania 20 cm** | **Szt.** | **8** |
| **96.** | **Łopatka nierdzewna wygięta / kątowa do smarowania 25 cm** | **Szt.** | **8** |
| **97.** | **Łopatka nierdzewna wygięta / kątowa do rantów 17 cm** | **Szt.** | **8** |
| **98.** | **Łopatka nierdzewna wygięta / kątowa do smarowania 15 cm** | **Szt.** | **8** |
| **99.** | **Łopatka plastikowa - kopyść 25 cm** | **Szt.** | **10** |
| **100.** | **Łopatka plastikowa - kopyść 45 cm** | **Szt.** | **8** |
| **101.** | **Łopatka plastikowa - kopyść 35 cm** | **Szt.** | **8** |
| **102.** | **Packa cukiernicza zaokrąglona, do wygładzania masy cukrowej 14,5x8 cm** | **Szt.** | **10** |
| **103.** | **Szpatułka silikonowa 25 cm, rękojeść plastikowa** | **Szt.** | **10** |
| **104.** | **Szpatułka silikonowa 35 cm, rękojeść plastikowa** | **Szt.** | **10** |
| **105.** | **Nóż jednostronny, piłka gruba, 36 cm** | **Szt.** | **6** |
| **106.** | **Nóż jednostronny, piłka gruba, wąskie ostrze, 31 cm** | **Szt.** | **6** |
| **107.** | **Nóż jednostronny, zwykły gładki 25 cm** | **Szt.** | **6** |
| **108.** | **Nóż do obierania 9 cm** | **Szt.** | **10** |
| **109.** | **Skrobka nierdzewna 18x20 cm z plastikową rączką** | **Szt.** | **10** |
| **110.** | **Forma do babki wiedeńskiej z kominkiem Ø 155 mm, 500 g** | **Szt.** | **15** |
| **111.** | **Profesjonalna pęseta cukiernicza 200 mm** | **Szt.** | **10** |
| **112.** | **Regulowana forma prostokątna, 28x20 do 50x34 cm** | **Szt.** | **6** |
| **113.** | **Rant okrągły ∅ 160 mm x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **114.** | **Rant okrągły ∅ 180 mm x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **115.** | **Rant okrągły ∅ 200 mm x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **116.** | **Rant okrągły ∅ 300 mm x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **117.** | **Rant okrągły ∅ 240 mm x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **118.** | **Pędzelki cukiernicze, różne końcówki** | **Szt.** | **5** |
| **119.** | **Szpatułka silikonowa 35 cm, rękojeść plastikowa** | **Szt.** | **8** |
| **120.** | **Szpatułka cukiernicza ze stali nierdzewnej 17 cm** | **Szt.** | **8** |
| **121.** | **Miska ze stali nierdzewnej 1,2 l** | **Szt.** | **15** |
| **122.** | **Miska ze stali nierdzewnej 2,7 l** | **Szt.** | **15** |
| **123.** | **Miska ze stali nierdzewnej 4 l** | **Szt.** | **10** |
| **124.** | **Rondel 1,5 l, Ø 160 mm, ze stali nierdzewnej** | **Szt.** | **4** |
| **125.** | **Rondel ze stali nierdzewnej, z pokrywką, Ø 280 mm, 8 l** | **Szt.** | **4** |
| **126.** | **Rondel 4,3 l, Ø 240 mm ze stali nierdzewnej** | **Szt.** | **4** |
| **127.** | **Robot kuchenny planetarny 1200W** | **Szt.** | **8** |
| **128.** | **Ruszt 60x40 cm** | **Szt.** | **15** |
| **129.** | **Waga kuchenna z legalizacją do 30 kg** | **Szt.** | **4** |
| **130.** | **Cyfrowa waga kuchenna do 5 kg** | **Szt.** | **8** |
| **131.** | **Grafitowa tarka ręczna** | **Szt.** | **6** |
| **132.** | **Zestaw narzędzi do modelowania masy cukrowej, 8 element.** | **Szt.** | **4** |
| **133.** | **Wałek do ciasta nieprzywierający, wym. 250/470x65 mm** | **Szt.** | **6** |
| **134.** | **Znacznik do tortu ze stali nierdzewnej, Ø 320 mm, 16 porcji** | **Szt.** | **4** |
| **135.** | **Mata silikonowa 44x32 mm** | **Szt.** | **4** |
| **136.** | **Mata silikonowa do monoporcji, kształt serca** | **Szt.** | **4** |
| **137.** | **Zestaw do nowoczesnych tart, ranty perforowane** | **Szt.** | **4** |
| **138.** | **Forma silikonowa na 6 dysków, Ø 180 x H 30 mm** | **Szt.** | **4** |
| **139.** | **Forma do tworzenia ażurowych dekoracji** | **Szt.** | **4** |
| **140.** | **Forma wielkanocna do monoporcji** | **Szt.** | **4** |
| **141.** | **Mata do makaroników 585x385 mm** | **Szt.** | **4** |
| **142.** | **Forma silikonowa do monoporcji 600x400 mm** | **Szt.** | **4** |
| **143.** | **Uniwersalna forma półkula, Ø 45 x H 24 mm** | **Szt.** | **4** |
| **144.** | **Uniwersalna forma półkula, Ø 35 x H 20 mm** | **Szt.** | **4** |
| **145.** | **Forma do tabliczek czekolady w kształcie choinki** | **Szt.** | **4** |
| **146.** | **Forma do tabliczek czekolady w kształcie piernikowego ludzika** | **Szt.** | **4** |
| **147.** | **Forma do tabliczek czekolady w kształcie zająca** | **Szt.** | **4** |
| **148.** | **Duża forma silikonowa na 24 porcje, Ø 65 x H 40 mm** | **Szt.** | **4** |
| **149.** | **Forma silikonowa do wypieku rolady biszkoptowej** | **Szt.** | **4** |
| **150.** | **Forma silikonowa poj. 40 ml do nowoczesnych przekąsek - kostek** | **Szt.** | **4** |
| **151.** | **Patera obrotowa Ø 305 x H 130 mm** | **Szt.** | **8** |
| **152.** | **Mata silikonowa 583x384 mm** | **Szt.** | **4** |
| **153.** | **Mata silikonowa do pączków, ciastek i babeczek 24 gniazda** | **Szt.** | **4** |
| **154.** | **Rant regulowany okrągły Ø 150-210 x H 140mm** | **Szt.** | **4** |
| **155.** | **Rant regulowany okrągły Ø 210-260 x H 140 mm** | **Szt.** | **4** |
| **156.** | **Rant okrągły Ø 320 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **157.** | **Rant okragły Ø 340 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **158.** | **Rant okrągły Ø 360 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **159.** | **Rant okrągły Ø 260 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **160.** | **Rant okrągły Ø 280 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **161.** | **Rant okrągły Ø 100 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **162.** | **Rant okrągły Ø 120 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **163.** | **Rant okrągły Ø 140 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **164.** | **Rant okrągły Ø 220 x H 60 mm** | **Szt.** | **4** |
| **165.** | **Wózek na 16 blach piekarniczych 600x400 mm transportowy ze stali nierdzewnej** | **Szt.** | **4** |
| **166.** | **Forma do pieczenia ciasta ze stali węglowej** | **Szt.** | **10** |
| **167.** | **Forma do pieczenia 30 cm x 25 cm** | **Szt.** | **10** |
| **168.** | **Miska plastikowa 1 l Ø 175 mm biała** | **Szt.** | **10** |
| **169.** | **Miska plastikowa 13 l Ø 400 mm biała** | **Szt.** | **10** |
| **170.** | **Miska plastikowa 2,5 l Ø 230 mm biała** | **Szt.** | **10** |
| **171.** | **Miska plastikowa 9 l Ø 360 mm biała** | **Szt.** | **10** |
| **172.** | **Wiadro z polietylenu z dzióbkiem, 15 l, Ø 300 mm** | **Szt.** | **8** |
| **173.** | **Pojemnik do przechowywania żywności z poliwęglanu, 7,6 l, z miarką** | **Szt.** | **6** |
| **174.** | **Miska kuchenna 0,5 l, Ø 13 cm** | **Szt.** | **40** |
| **175.** | **Łyżka stołowa 197 mm, komplet 6 szt.** | **Szt.** | **10** |
| **176.** | **Znacznik do tortów, 12 porcji, Ø 320mm** | **Szt.** | **4** |
| **177.** | **Dozownik** | **Szt.** | **1** |
| **178** | **Patery na tort** | **Szt.** | **12** |
| **179.** | **Talerze do ciasta** | **Szt.** | **12** |
| **180.** | **Talerzyki deserowe okrągłe** | **Szt.** | **24** |
| **181.** | **Talerzyki deserowe kwadratowe** | **Szt.** | **24** |
| **182.** | **Pucharki do deserów szklane** | **Szt.** | **24** |
| **183.** | **Widelczyki do ciasta** | **Szt.** | **24** |
| **184.** | **Łopatki i noże do ciasta- zestaw 2- częsciowy** | **Szt.** | **12** |
| **185.** | **Zestaw filiżanek do kawy** | **Szt.** | **24** |
| **186.** | **Zestaw filiżanek do espresso** | **Szt.** | **24** |
| **187.** | **Pistolet wędzarniczy** | **Szt.** | **6** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Aerograf cukierniczy z kompresorem - urządzenie precyzyjnie pokrywające wyroby lakierami czy barwnikami: 2,5 bar; napięcie 230 V, materiał: stal nierdzewna, guma |
|  | Aerograf cukierniczy podwójnego działania - spust sterujący jednocześnie przepływem powietrza oraz farby; wykonany ze stali nierdzewnej; dysza 0,3 mm; pojemność zbiorniczka 2,5 ml |
|  | Blender ręczny - model restauracyjny o mocy 350 W z bardzo długim wałem; silnik, 22000 obrotów na minutę; dł. wału 23,5 cm, w zestawie: perforowana tarcza, gładka tarcza, nóż gwiazdkowy i uchwyt ścienny |
|  | Blacha aluminiowa do pieczenia 60x40x2 cm, 4-ranty |
|  | Blacha aluminiowa do pieczenia 60x40x2 cm, 3-ranty |
|  | Mikser ręczny: moc całkowita 0,22 kW; napięcie 230 V; dł. 395 mm; maks. prędkość obrotowa 13000 obr/min; dł ramienia 160 mm; materiał stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, zasilanie elektryczne |
|  | Cyrkulator do gotowania Sous Vide, dł. 145 mm, szer. 115 mm, wysokość 325 mm, moc całkowita 1,5 kW, napięcie 230 V, waga 2 kg, zasilanie elektryczne, posiada wyświetlacz |
|  | Deska HACCP do krojenia biała 450x300 mm |
|  | Dzbanek miarka, stal nierdzewna 0,25 l z otwartym uchwytem |
|  | Dzbanek miarka, stal nierdzewna 0,5 l |
|  | Dzbanek miarka ze stali nierdzewnej poj. 1 l |
|  | Dzbanek miarka ze stali nierdzewnej 2 l |
|  | Miarka plastikowa ze skalą 500 ml z zamkniętą rączką |
|  | Miarka plastikowa ze skalą 5000 ml z zamkniętą rączką |
|  | Miarka plastikowa ze skalą 2000 ml z zamkniętą rączką |
|  | Foremki do pieczenia rurek z kremem, rurki 10 szt; dł. 9 cm; średnica dolna 2,8cm, górna 1,4 cm |
|  | Foremki do pieczenia rurek z kremem, rurki cukiernicze 30 szt., średnica 1,3 cm, dł. 8 cm, |
|  | Wykrawacz - wykrojnik do ciastek okrągłych (19 wielkości). Komplet wykrojników do okrągłych ciastek różnej wielkości. Średnice wykrojników: 35, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 100 mm |
|  | Rant do tarty perforowany tarte ring czarny: śr. 230 mm, wys. 20 mm |
|  | Forma do muffin metalowa -12 szt.; śr. gniazda górnego ok. 6,5 cm; śr. gniazda dolnego: 5 cm, wys. gniazda: 3 cm; materiał: stal nierdzewna |
|  | Forma z poliwęglanu do pralin w kształcie serca (diamentowe) 175x275 mm, 24 gniazda |
|  | Forma z poliwęglanu do pralin kształt cocoa 175x275 mm, 21 gniazd; czekoladki o wymiarach 52X26 mm, wys. 14 mm |
|  | Forma do batonów z nadzieniem wykonana z materiału tritanu o wysokiej odporności i elastyczności |
|  | Forma do pralin z poliwęglanu; zaokrąglony klasyk; 175x275 mm, 28 gniazd |
|  | Forma z tritanu do pralin w kształcie półkuli, 175x275 mm, 15 gniazd |
|  | Forma silikonowa - małe serca: 26,5x25 mm, h 13,75 mm, 35 gniazd |
|  | Forma do pralin z poliwęglanu; 275x135 mm, wielkość pralinki: 41x24x20 H; 21 gniazd |
|  | Forma do pralin usta: 275x135 mm, wys.24 mm, 21 gniazd |
|  | Forma z poliwęglanu do klasycznych tabliczek czekolady, wymiary formy dł. x szer. x wys 133x59x12 mm |
|  | Garnek niski bez pokrywki, stalowy, Ø 240 mm, V 4.3 l |
|  | Garnek niski bez pokrywki, stalowy, Ø 200 mm, V 2.5 l |
|  | Garnek średni bez pokrywki, stalowy, Ø 160 mm, V 2 l |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 160 mm, V 1.9 l |
|  | Garnek średni bez pokrywki, stalowy, Ø 200 mm, V 3.8 l |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Ø 200 mm, V 4.4 l |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Basic, Ø 160 mm, V 1.9 l |
|  | Garnek średni z pokrywką, stalowy, Basic, Ø 200 mm, V 3.8 l |
|  | Szpatułka silikonowa: dł. 25 cm rękojeść plastikowa |
|  | Gofrownica, waga 19 kg, wys. H -230 mm, głębokość D -440 mm, szer. W-306 mm, napięcie U-230 V, moc elektryczna 1,6 KW |
|  | Sito z uchwytem, średnica: 20 cm |
|  | Keksówka do pieczenia ciast, chleba o wymiarach 30 cm x 11 cm |
|  | Keksówka non stick 21,5x11,4x6,3 cm |
|  | Zestaw końcówek dekoracyjnych - 52 końcówki - wymiary: 20 (s) x 10 (g) cm, materiał: stal nierdzewna |
|  | Komplet łyżeczek miarek ze stali nierdzewnej, 1,25; 2,5; 5 i 15 ml |
|  | Komplet noży 4 elementów dł.: 323 mm, 320 mm, 340 mm, 385 mm |
|  | Kuchenka mikrofalowa, profesjonalna, 1 kW, Waga - M: 17.9 kg Wysokość - H: 312 mm Głębokość - D: 442 mm Szerokość - W: 520 mm Napięcie - U: 230 V Zasilanie: prąd; komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, pojemność komory 25 l, wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm, moc mikrofal 1000 W |
|  | Kuchenka Indukcyjna, P 3.5 kW, U 230 V , wysokość - H: 100 mm, głębokość - D: 425 mm, szerokość - W: 325 mm, napięcie - U: 230 V, moc elektryczna: 3.5 kW |
|  | Lampa do karmelu – 610x410x500 mm, 6,4 kg, wykonana w całości ze stali nierdzewnej, posiadająca 2 poziomy regulacji mocy: 500-1000-1500 W |
|  | Łyżka cedzakowa nierdzewna monoblok, średnica 16 cm |
|  | Nierdzewne sitko z pojemnikiem – 73x120 mm |
|  | Okrągłe miski kuchenne z lejkami 3 szt.; pojemność: 1.5 L, 2.0 L, 2.5 L |
|  | Palnik do flambirowania ze stali nierdzewnej; szer. 95 mm, głębokość 70 mm; wys. 165 mm, zasilanie gazem; temp. 1300 st. C |
|  | Palnik gazowy do Creme Brulle, wysokość: 170 mm, głębokość – D 65 mm, szerokość – W 128 mm, pojemność – V0.04 l |
|  | Patelnia nieprzywierająca, śr. 36 cm; dł. 28 cm |
|  | Pistolet do malowania ze zbiornikiem 0,5 l; dysza o wymiarze 1,5 mm |
|  | Pistolet do sosów i kremów: dł. 385 mm; śr. 105 mm; poj. 0,75 l |
|  | Pompka gumowa do karmelu ułatwiająca wykonanie różnego rodzaju dekoracji cukierniczych, wężyk zapobiegający przywieraniu karmelu |
|  | Gałkownica do lodów, śr. 4,7 cm, poj. 36 ml |
|  | Przesiewacz, 110x130 mm |
|  | Gitara cukiernicza pojedyncza, 636x441x190 mm |
|  | Rolka do ciasta dziurkująca ze stali nierdzewnej; szerokość wałka 120 mm, wymiary: 140 x 210 mm |
|  | Łyżka cedzakowa: śr. 200 mm |
|  | Skrobka stalowa, 210x145 mm |
|  | Stolnica dwustronna duża, drewniana, długość: 63 cm, szerokość: 52 cm |
|  | Syfon do bitej śmietany ze stali nierdzewnej, 1 litr |
|  | Szpachelka ze stali nierdzewnej, szer. 8 cm |
|  | Szpatuła kątowa, wąska, 110x19 mm |
|  | Taca cukiernicza ekspozycyjna 400x300x20 mm |
|  | Taca wystawowa złota 4-Rantowa, 60x40 cm |
|  | Taca z melaminy czarna 4-Rantowa, 60x40 cm |
|  | Podgrzewacz do czekolady 3,6 l; 400x240 mm, wys. 135 mm |
|  | Termometr spożywczy z funkcją kontroli kalibracji - z sondą, wyposażony w czujnik termistorowy o wysokiej dokładności ±0,5°C. |
|  | Zestaw tylek cukierniczych 36 szt: wys. tylki: 5 cm, materiał: stal nierdzewna, bezszwowe; różne wzory w zestawie: 10 sztuk tylek okrągłych 4-18 mm; 16 sztuk tylek gwiazda otwarta 4-18 mm; 5 sztuk tylek gwiazda zamknięta 6-12 mm, 2 sztuki tylek gwiazda zamknięta skręcona 5 mm, 6 mm, 2 sztuki tylek taśma prążkowana 16x2, 20x3, 1 sztuka tylek do pączków 5 mm, 2 sztuki adapter do tylek |
|  | Waga pomocnicza, precyzyjna, zakres 620 g, dokładność 0.1 g, szerokość: 14,5 cm, głębokość: 20,5 cm , Wysokość: 4,5 cm , Waga – M: 0,4 kg , zakres pomiaru: 0,62 kg dokładność odczytu: 0,1 g, wymiary szalki 12x13 cm, zakresy pomiaru: (g, lb, oz,ozt, dwt) |
|  | Wałek cukierniczy drewniany "francuz"; zawijak dł. 50 cm |
|  | Silikonowy wałek do ciasta; dł. 44 cm |
|  | Termometr do żywności z sondą pomiarową, z zabezpieczeniem IP 67, z futerałem ochronnym; temperatura min – 50 st. C, max st. +275 C |
|  | Wanna okrągła: pojemność 30 l, wys. 230 mm, śr. 500 mm, tworzywo – stal nierdzewna |
|  | Wanna okrągła: pojemność 14,5 l, wys. 185 mm, śr. 400 mm; tworzywo – stal nierdzewna |
|  | Sprężarka tłokowa bezolejowa (50L, 2,2Kw, 8Bar) wydajność: 380 l/min, wydajność: 22,8 m3/min zbiornik: 50 l, moc silnika: 2,2 kW, ciśnienie maksymalne: 8 bar, Ilość cylindrów 2, stopnie sprężania: 1, zasilanie: 230 V, wymiary: 60 x 28 x 59 cm, waga: 41 kg |
|  | Znacznik rozstawny dwustronny, 7 elementów jednostronny (gładki), ilość noży: 7, max szerokość cięcia pomiędzy kołami - 12.5 cm |
|  | Wykrojnik do ciastek „serce”, zestaw 13 rozmiarów. W zestawie znajduje się 13 różnych rozmiarów serc. Wymiar największego serca - 14cm, wymiar najmniejszego serca - 5,5cm |
|  | Wykrojnik do ciastek "małe serca" 6x7/8x10/13x14 mm, opak. 3 szt. |
|  | Wykrojnik do ciastek "gwiazda" (7 wielkości), opak. 7 szt, wymiary: 55mm, 65mm, 85mm, 105mm, 125mm, 140mm, 155mm, wysokość rantu: 2 cm, materiał: stal kwasoodporna |
|  | Pędzel cukierniczy z włosiem silikonowym, szer. 60 mm dł. włosia 35 mm |
|  | Pędzel cukierniczy z włosiem nylonowym, szer. 50 mm dł. włosia 40 mm |
|  | Szpachla nierdzewna szer. 10 cm z plastikową rączką |
|  | Szpachla nierdzewna z plastikową rączką 22,5x20 cm |
|  | Rózga do ciasta nierdzewna 16 drutów gęsta, dł. 40 cm z plastikową rączką |
|  | Rózga do ciasta nierdzewna 12 drutów dł. 30 cm |
|  | Radełko do ciasta nierdzewne 5 – elementowe gładkie: dł. 220 mm, śr. 55 mm |
|  | Wałek do ciasta 51 cm, tworzywo – polietylen |
|  | Wałek nieprzywierający do masy cukrowej dł. 15 cm |
|  | Wałek drewniany do ciasta zawijak dł. 70 cm |
|  | Łopatka kątowa wygięta nierdzewna do smarowania dł. 20 cm |
|  | Łopatka kątowa wygięta nierdzewna do smarowania dł. 25 cm |
|  | Łopatka wygięta nierdzewna do rantów dł. 17 cm |
|  | Łopatka kątowa wygięta nierdzewna do smarowania dł. 15 cm |
|  | Łopatka plastikowa - kopyść 25 cm |
|  | Łopatka plastikowa - kopyść 45 cm |
|  | Łopatka plastikowa - kopyść 35 cm |
|  | Packa cukiernicza zaokrąglona do wygładzania masy cukrowej 14,5 x 8 cm |
|  | Szpatułka silikonowa 25 cm, rękojeść plastikowa |
|  | Szpatułka silikonowa 35 cm, rękojeść plastikowa |
|  | Nóż jednostronny piła gruba, dł. 36 cm, ostrze wąskie, jednostronnie ząbkowane, wykonane ze stali nierdzewnej, szerokość od 2,7-2,2 cm, czubek zaokrąglony |
|  | Nóż jednostronny, piłka gruba, wąskie ostrze 31 cm, czubek zaostrzony |
|  | Nóż jednostronny zwykły gładki 25 cm |
|  | Nóż do obierania 9 cm |
|  | Skrobka nierdzewna 18x20 cm z plastikową rączką |
|  | Forma do babki wiedeńskiej z kominkiem śr. 155 mm, 500 g |
|  | Profesjonalna pęseta cukiernicza, dł. 200 mm |
|  | Regulowana forma prostokątna, regulowany rant do pieczenia i formowania deserów z przekładką, możliwość regulowania od 20 cm do 34 cm. Wymiary 28x20 do 50x34 |
|  | Rant Okrągły ∅ 160 mm X H 60 mm |
|  | Rant Okrągły ∅ 180 mm X H 60 mm |
|  | Rant Okrągły ∅ 200 mm X H 60 mm |
|  | Rant Okrągły ∅ 300 mm X H 60 mm |
|  | Rant Okrągły ∅ 240 mm X H 60 mm |
|  | Pędzelki cukiernicze, w opakowaniu 6 szt., dł. 15 cm, szer. końcówek 0,5 mm do 10 mm |
|  | Szpatułka silikonowa 35 cm, rękojeść plastikowa |
|  | Szpatułka cukiernicza ze stali nierdzewnej 17 cm |
|  | Miska - wys. 80 mm, pojemność 1,2 l, śr. 180 mm, stal nierdzewna polerowana |
|  | Miska 110 mm, pojemność 2,7 l, śr 240 mm, stal nierdzewna |
|  | Miska 130 mm, pojemość 4l, śr. 280 mm, stal nierdzewna |
|  | Rondel wys. 75 mm, pojemność 1,5l, śr. 160 mm |
|  | Rondel ze stali nierdzewnej, z pokrywką, pojemność 8l, śr. 280 mm |
|  | Rondel wys. 105 mm, pojemność 4,3l, śr. 240 mm |
|  | Robot kuchenny planetarny, dł. 410 mm, wys. 350 mm, szer. 295 mm, pojemność misy 6,7 l, moc 1200W, napięcie 230 V regulacja obrotów, mieszanie, ubijanie piany, wyrabianie ciasta |
|  | Ruszt 60x40 cm |
|  | Waga kuchenna z legalizacją do 30 kg, z dwuzakresowym odczytem wskazań 5/10g, wyposażona w akumulator, czytelny wyświetlacz LCD z podświetleniem |
|  | Cyfrowa waga kuchenna do 5 kg ze stali szlachetnej, dokładność odczytu 1 g, napięcie znamionowe 230 V |
|  | Tarka ręczna – premium, ze stali nierdzewnej 18/8, tworzywo sztuczne do tarcia czekolady, imbiru, przypraw, trufli, orzechów i wielu innych składników; wymiary: dł. x szer. 32,5x3,5 cm, powierzchnia ścierania 20,3x2,5 |
|  | Zestaw narzędzi do modelowania masy cukrowej - 8 elementów, profesjonalne narzędzia do modelowania z dwiema końcówkami, wykonane z wysokiej jakości tworzywa, zestaw 8 sztuk narzędzi z różnymi końcówkami |
|  | Wałek do ciasta nieprzywierający, o wym. 250/470x65 mm, wykonany ze stali nierdzewnej, powierzania pokryta materiałem nieprzywierającym |
|  | Znacznik do tortu ze stali nierdzewnej dł. 320 mm, szer. 320 mm, 16 porcji |
|  | Mata silikonowa 44 x 32 ml, pozwalająca stworzyć 44 ciasteczka o wymiarach 77x44 mm i wysokości 18 mm; pojemność jednej porcji 32 ml, pojemność całej formy 1408 ml, wytrzymałość od -60°C do +230°C |
|  | Mata silikonowa do monoporcji – kształt serca, 400x600, poj. 210 ml, 21 gniazd |
|  | Zestaw do nowoczesnych tart - ranty perforowane + forma silikonowa, wymiary podstawy Ø 80 x H 20 mm, wymiary porcji Ø 76,5 x H 17 mm; zestaw składający się z 6 pierścieni z termoplastycznym kompozytowym materiałem odpornym na zgniatanie o średnicy 80 mm odpowiednim do pieczenia i tworzenia podstawy oraz silikonowej formy z 6 wnękami do nakładania musów lub kremów |
|  | Duża forma silikonowa na 6 dysków o wymiarach ∅ 180 x H 30 mm, do ciast i deserów o wymiarach 400x600 mm składająca się z 6 wnęk na okrągłe desery o średnicy 180 mm oraz wysokości 30 mm |
|  | Forma silikonowa do tworzenia ażurowych dekoracji monoporcji, przeznaczone do stosowania z czekoladą, ciastem biszkoptowym i innymi przetworami przeznaczonymi dla cukiernictwa, materiał: silikon, zakres temperatur: -40°C/+250°C, wymiary formy: 30x17,5 cm - liczba odbitek na szablonie: 15, rozmiar pojedynczego odcisku: Ø 5 cm H 2 mm, objętość pojedynczego odcisku: 1,6 ml |
|  | Wielkanocna forma do monoporcji - silikonowa forma - rozmiar formy: 300 mm x 400 mm, rozmiar wnęki: 70 mm x 72 mm, pojemność wnęki: 120 ml, liczba wnęk: 12, kształt: jajko w gnieździe, kolor formy: czarny, zakres temperatur od -40°C do +250°C |
|  | Mata do makaroników z włókna szklanego z obustronną powłoką silikonową 585 x 385 mm, pokryta włóknem szklanym i silikonem, na przygotowanie porcji makaroników o średnicy 35, 40 i 45 mm |
|  | Forma silikonowa do monoporcji do Petit Four - silikonowa forma 3D, zakres temperatur od -40°C do +250°C, do użytku w piekarnikach, kuchenkach mikrofalowych, lodówkach, zamrażarkach oraz chłodziarkach strumieniowych, wymiary ogólne 600x400 mm, 77 wnęk o średnicy 40 mm oraz wysokości 20 mm, każda z wnęk w kształcie mini babki o objętości 22 ml |
|  | Uniwersalna forma silikonowa - półkula - śr. 45 x H 24 mm / poj. 27 ml x 15 porcji, do przygotowania ciastka lub deseru w kształcie półkuli, na 15 ciasteczek w kształcie półkuli o średnicy 40 mm i wysokości 20 mm, pojemność jednej porcji 20 ml, zakres temp. od -60°C do +230°C |
|  | Uniwersalna forma silikonowa - półkula - śr. 35 x H 20 Mm / poj. 13 ml x 24 porcje:, kolor czerwony, wymiary formy: 180 x 300 x 15 mm, średnica półkuli: 30 mm pojemność całkowita: 240 ml pojemność półkuli: 10 ml, materiał: silikon platynowy |
|  | Tabliczka „christmas”, forma z poliwęglanu do tabliczek czekolady w kształcie choinki, ilość tabliczek 2, objętość porcji 100 g, objętość formy 200 g (2 x 100 g), wymiary formy 275 x 175 x H 24 mm, wymiary porcji 136 x 103.6 x H 10 mm, materiał poliwęglan (termoformowany), przeznaczenie do kontaktu z żywnością |
|  | Forma tabliczka z poliwęglanu do tabliczek czekolady w kształcie piernikowego ludzika, ilość tabliczek 2, objętość porcji 100 g, objętość formy 200 g (2 x 100 g), wymiary formy 275 x 175 x H 24 mm, wymiary porcji 136 x 103.6 x H 10 mm, materiał poliwęglan (termoformowany), przeznaczenie do kontaktu z żywnością |
|  | Forma z poliwęglanu do tabliczek czekolady w kształcie zająca, ilość tabliczek 2, objętość porcji 100 g, objętość formy 200 g (2 x 100 g), wymiary formy 275 x 175 x H 24 mm, wymiary porcji 136 x 103.6 x H 10 mm, materiał poliwęglan (termoformowany), przeznaczenie do kontaktu z żywnością |
|  | Duża forma silikonowa na 24 cylindryczne porcje o wymiarach ∅ 65 X H 40 mm, odporność na temperaturę od -40°C do +250°C, możliwe użycie formy w piekarniku, kuchence mikrofalowej, lodówce oraz zamrażalniku, forma o wymiarach ogólnych 600x400 mm składająca się z 24 wnęk o średnicy 65 mm oraz wysokości 40 mm, objętość każdej z wnęk 130 ml |
|  | Forma silikonowa z rantem do wypieku rolady biszkoptowej dł. 422 x szer. 352 x wys. 8 mm - mata silikonowa z rantem, elastyczna i odporna na temperaturę |
|  | Forma silikonowa o pojemności 40 ml do nowoczesnych przekąsek - do monoporcji w kształcie kostek, rozmiar formy: 300 mm x 175 mm, rozmiar wnęki: 34 mm x 34 mm x 34 mm, pojemność wnęki: 40 ml, liczba wnęk: 15, zakres temp. od -60°C do +230°C |
|  | Patera obrotowa aluminiowa na nóżce z możliwością regulacji obracania, ∅ 305 x H 130 mm - wykonana z wysokiej jakości aluminium, pracująca na podwójnym łożysku kulkowym, możliwość regulacji obrotów oraz przykręcenia, średnica: 30,4 cm, średnica robocza: 29 cm wysokość: 13 cm, waga: 2 kg |
|  | Mata silikonowa; wymiary 583x384 mm, do wypieków, antypoślizgowa - wykonana z wysokiej jakości silikonu platynowego ze wzmocnieniem włóknem szklanym, na całej powierzchni perforowana, nieprzywieralna, odporna na temperaturę do ok. + 230 °C |
|  | Mata silikonowa w kolorze czarnym przeznaczona do tworzenia pączków, ciasteczek i babeczek, składająca się z 24 gniazd, każde o średnicy 8,5 cm i wysokości 2,9 cm, wymiary formy 60x40 cm, wysokość 3,5 cm |
|  | Rant regulowany okrągły ze stali nierdzewnej ∅ 150-210 x H 140 mm + 2 spinki |
|  | Rant regulowany okrągły ze stali nierdzewnej ∅ 210-260 x H 140 mm + 2 spinki |
|  | Rant okrągły ∅ 320 mm x H 60 mm - wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 340 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 360 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 260 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 280 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 100 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 120 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 140 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Rant Okrągły ∅ 220 mm x H 60 mm - rant cukierniczy wykonany ze stali kwasoodpornej; przeznaczony do wypieku biszkoptów i ciast oraz składania tortów; do wykrawania płaskich blatów z ciasta kruchego, czekolady, masy cukrowej, marcepanu, ciasta francuskiego |
|  | Wózek na 16 blach piekarniczych 600x400 mm transportowy ze stali nierdzewnej, szer. 470 mm, głęb. 620 mm, wys. 1715 mm, odległość między prowadnicami 78 mm, odległość między najwyżej położoną prowadnicą a belką górną wózka 63 mm, 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami |
|  | Forma do pieczenia ciasta ze stali węglowej, uniwersalna, prostokątna; dł. 36 cm, dł. Wew. 32 cm, szer. 23,5 cm, szer. wew. 20 cm, zakres temp 280 st. C |
|  | Forma do pieczenia 30x25x6, kolor: czarny, waga (kg): 0,3 |
|  | Miska plastikowa biała: 1l, śr. 175 mm, wys. 80 mm |
|  | Miska plastikowa biała 13l, śr. 400 mm, wys.180 mm |
|  | Miska plastikowa biała 2,5l, śr. 230 mm, wys. 105 mm |
|  | Miska plastikowa biała 9l, śr. 360 mm, wys. 160 mm |
|  | Wiadro z polietylenu, stal nierdzewna, z dzióbkiem, 15l, średnica 300 mm |
|  | Pojemnik do przechowywania żywności z poliwęglanu, poj. 7,6l, z miarką, dł. 215 mm, szer. 215 mm, wys. 230 mm, temp min -40 C, temp max 99 C |
|  | Miska kuchenna poj. 0,5l, śr. 13 cm, wys. 6.3, waga 0,032, materiał tworzywo sztuczne |
|  | Łyżka stołowa ze stali nierdzewnej; komplet 6 szt.; dł. 197 mm |
|  | Znacznik do tortów wykonany z polerowanej stali nierdzewnej; 12 porcji, śr. 320 mm, wys. 35 mm |
|  | Dozownik do napojów podwójny, 2x 8 litrów |
|  | Patery na tort - na stopce, równa powierzchnia, wykonana ze szkła lub porcelany |
|  | Talerze do ciasta - patera, szklane lub porcelana, płaskie z łopatka, min. 30 cm |
|  | Talerzyki deserowe okrągłe 20 cm, ceramiczne, ozdobne |
|  | Talerzyki deserowe kwadratowe min. 20 cm x 20 cm, ceramiczne, ozdobne |
|  | Pucharki do deserów szklane, 350 ml |
|  | Widelczyki do ciasta materiał: stal nierdzewna chromoniklowa 18/10, powłoka PVD, kolor czarny |
|  | Łopatki i noże do ciasta /zestaw/, stal nierdzewna 18/2, drewno kolory: stalowy lub czarny, długość noża 30 cm, długość łopatki 25 cm |
|  | Zestaw – filiżanka i talerzyk, ceramiczne, kolor biały, 0,20- 0,25 l /średnie/ |
|  | Zestaw – filiżanka i talerzyk, ceramiczne, kolor biały, 0,08 l |
|  | Pistolet wędzarniczy wyposażony w wiatrak z możliwością regulacji aby wpływać na stopień intensywności zapachu, wyjmowana komora spalania umożliwiająca jej czyszczenie. W zestawie z przewodem ułatwiającym dozowanie dymu. |