

BLANCO
GERMANY

NIEUW!

Slim gecombineerd:
de kant en klare Gastronormsets
voor uw combisteamer.



Eenvoudig, praktisch, goed doordacht: de Gastronomsets van BLANCO voor uw combisteamer.

Bent u op zoek naar een goede basisuitrusting voor uw combi-
steamer? Komt u voor bepaalde toepassingen steeds weer de
juiste GN-inzetbakken tekort?

De **3 nieuwe Gastronomsets voor uw combisteamer** met
roosters, inzetbakken en platen in Gastronomformaat bieden
u de **perfecte GN-basisuitrusting** voor praktisch alle combi-
steamerafmetingen – **tegen een zeer voordelige setprijs.**



Samen met combisteamer-experts hebben we voor u drie praktische standaardsets samengesteld.

De sets bestaan uit de belangrijkste onderdelen uit het BLANCO Gastronormsysteem die u voor uw dagelijkse werk met de combisteamer nodig hebt:

BLANCO Gastronorminzetbakken en kookinzetten van roestvrij staal

- Lange levensduur, optimaal gebruik
- Extra stevig dankzij de felsrand rondom
- Eersteklas afwerking met braamvrije randen
- Temperatuurbestendig van $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- RVS, materiaalnr. 1.4301

Granietgeëmailleerde GN-platen met zwart oppervlak

- Zeer goede warmteoverdracht
- Speciaal oppervlak voor optimale bruining van boven en onder
- Extreem glad oppervlak voor eenvoudige reiniging

BLANCO Gastronormroosters van roestvrij staal

- Temperatuurbestendig tot $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Van roestvrij staal

Kwaliteit "Made in Germany"

Voor een extra lange levensduur in het extra harde dagelijkse keukenleven: meer dan 50 jaar ervaring in de productie van GN-inzetbakken staat garant voor extra kwaliteit van BLANCO.

De Gastronormsets van BLANCO. Van meet af aan goed uitgerust.

Stomen, garen, braden, bakken, regenereren – met de praktische Gastronormsets van BLANCO kunt u direct aan de slag:



GN-roosters zijn veelzijdig inzetbaar en behoren tot elke standaarduitrusting. Perfect voor bakken of regenereren bij bordenuitgifte.



GN-inzetbakken met verschillende diepten voor een breed toepassingsgebied:

20 mm diep: bijvoorbeeld voor het stomen van vis, het warmhouden van vlees of het rijpen van aangebraden vlees.



40 mm diep: gebruik als 20 mm. Ideaal voor de bereiding van twee componenten (meer ruimte nodig). Bijvoorbeeld voor vis op groente.



65 mm diep: voor gratineren en regenereren. Bijvoorbeeld voor ovenschotels en gratins of voor het regenereren van deegwaren.

100 mm diep: perfect voor de bereiding van rijst en pasta.



Geperforeerde GN-inzetbakken en kookinzetten worden voornamelijk gebruikt voor het stomen van groente.



Granietgeëmailleerde GN-platen zijn perfect voor braden en bakken en zorgen voor optimale bruining. Daarmee worden de gerechten lekker knapperig en krokant. Lekker!



BLANCO Gastronormset MINI voor combisteamers met 6 x 2/3 inschuifposities (14-delig)

Bestelnr. 573 438

St.	Model	Omschrijving	Diepte
4	GR 2/3	Gastronormrooster	--
2	GN 2/3-20	Gastronorminzetbak	20 mm
1	GN 2/3-40	Gastronorminzetbak	40 mm
2	GN 2/3-65	Gastronorminzetbak	65 mm
2	GN-P 2/3-40	Gastronorminzetbakken, geperforeerd	40 mm
2	GN-P 2/3-65	Gastronorminzetbakken, geperforeerd	65 mm
1	GNE 2/3-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20 mm



BLANCO Gastronormset STARTER voor combisteamers met 6 x 1/1 inschuifposities (20-delig)

Bestelnr. 573 439

St.	Model	Omschrijving	Diepte
6	GR 1/1	Gastronormrooster	--
3	GN 1/1-20	Gastronorminzetbak	20 mm
2	GN 1/1-40	Gastronorminzetbak	40 mm
3	GN 1/1-65	Gastronorminzetbak	65 mm
3	G-KEN 1/1-60	Gastronormkookinzet, geperforeerd	60 mm
2	G-KEN 1/1-95	Gastronormkookinzet, geperforeerd	95 mm
1	GNE 1/1-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20 mm

Praktisch !

Voor combi-steamer met b.v. 20x1/1, 24x1/1 of 40x1/1 inschuifposities bestellen en combineren. Ook in combisteamers met 2/1 inschuifposities samen 1/1-formaat gebruikt.



BLANCO Gastronormset CLASSIC voor combisteamers met 10 x 1/1 inschuifposities (33-delig)

Bestelnr. 573 440

St.	Model	Omschrijving	Diepte
10	GR 1/1	Gastronormrooster	--
4	GN 1/1-20	Gastronorminzetbak	20 mm
3	GN 1/1-40	Gastronorminzetbak	40 mm
4	GN 1/1-65	Gastronorminzetbak	65 mm
1	GN 1/1-100	Gastronorminzetbak	100 mm
4	G-KEN 1/1-60	Gastronormkookinzet, geperforeerd	60 mm
4	G-KEN 1/1-95	Gastronormkookinzet, geperforeerd	95 mm
2	GNE 1/1-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20 mm
1	GNE 1/1-40	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	40 mm

inschuifposities kunt u de meerdere sets **STARTER** en **CLASSIC**
inschuifposities worden doorgaans GN-inzetbakken in het hand-

Zoveel service krijgt u alleen bij BLANCO.



De basisuitrusting voor uw combisteamer.

Samengesteld door ons voor u: de drie sets vormen voor alle gangbare combisteamers een prima standaarduitrusting – eenvoudig, snel, praktijkgericht.



Vanaf 1 stuks en per direct!

Wanneer u extra onderdelen uit het Gastronormsysteem van BLANCO nodig hebt, hoeft u niet lang te wachten: bij ons krijgt u uw GN-inzetbakken per direct uit voorraad geleverd – al vanaf 1 stuks.

Uw partner in de vakhandel:

BLANCO CS Benelux
Industrieterrein 1, 8 bis
3290 DIEST
BELGIE

Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)
E-Mail catering@blanco.be

BLANCO