



Crêpeseisen

Genießen Sie hauchdünne, französische Eierkuchen in vielen Variationen. In kürzester Zeit mit wenig Aufwand zubereitet, bietet der Crêpe die Beliebtheit und Vielseitigkeit wie kaum ein anderes Finger-Food. Ob süß oder pikant, mit Erdbeeren, Schokolade oder Schinken mit Käse. Crêpes lassen sich schnell für jeden Geschmack zubereiten.

Unsere robusten, zuverlässigen Crêpesgeräte und unser Know-how sorgen für ein problemloses Zubereiten auch größerer Mengen leckerer Crêpes.

Sie bekommen nach Wunsch die Crêpesgeräte, den praxiserprobten 'Crêpes-Ready-Mix' sowie ein Backtrennspray zum problemlosen Einfetten der Backplatten.

Sie können alles selber abholen oder von uns im Großraum Magdeburg liefern lassen.

Technische Details:

Gehäuse Edelstahl, fest montierte Graugussbackplatte Ø 400 mm, große und gerade Flächen sorgen für eine leichte Reinigung, Ein-/Ausschalter, Thermostat, Kontrollleuchte, höhenverstellbare Füße

Unsere Preise

Tagespreise
Crêpeseisen



ab 35,00 €

Crêpes-Ready-Mix
1 Beutel für ca. 40 Crêpes



ab 10,00 €

Teigwender und
Crêpesverteiler



inklusive

Endreinigung



ab 10,00 €