

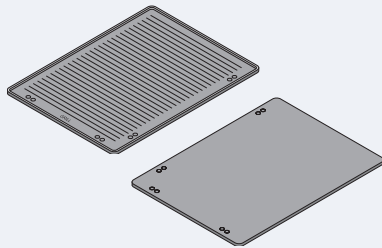
### Muffins- og timbalform

Muffins- og timbalformene er produsert i et superfleksibelt materiale. De er egnet for tilberedning av f.eks grønnsaksflan, fisketimbaler, brødpudding, posjerte egg, forskjellige typer desser og mye, mye mer. Påfyllingsvolum ca. 100 ml.

1/1 GN	Nr: 6017.1002
2/1 GN	Nr: 6017.1001

### Saftig og sprø pizza

Begeistre gjestene dine med ovnsfersk pizza rett fra SelfCookingCenter®. Uansett om du serverer italiensk eller amerikansk pizza, fersk eller dypfryst; med det spesialutviklede RATIONAL tilbehøret lykkes pizzaene hver gang; saftig på toppen og sprø under - akkurat som du vil ha dem. SelfCookingCenter® varmer opp til 300 °C på mindre enn 10 minutter. Det gjør at permanent oppvarming, som jo trengs i en vanlig pizzaovn, er unødvendig. Det sparer energi og tid.



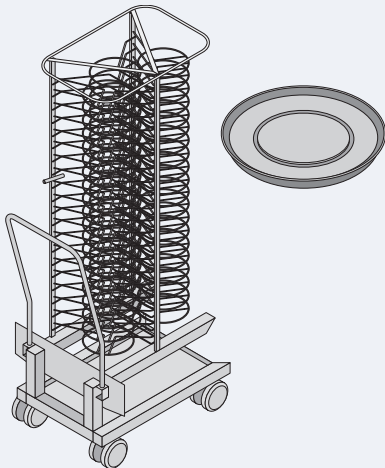
### Grill- og pizzaplate

Med de spesielle, varmeledende grill- og pizzaplatene fra RATIONAL tilbereder du fersk eller ferdig pizza som en italiener. Baksiden bruker du til å grille biffer, grønnsaker eller til og med fisk. Grill- og pizzaplatene fra RATIONAL kjennetegnes av perfekt anti-heft og er både robuste og varige. TriLax®-belaget tåler skraping og oppvaskmaskin, hjelper på bruningen og er varme- og alkaliebestandig.

1/1 GN	Nr: 60.70.943
Bakerstandard	Nr: 60.71.237

### Pizzaform for tallerkentrillestativ.

Med RATIONAL pizzaformer og et trillestativ baker du inntil 100 pizzaer på bare 10 minutter (maks. diameter 280 mm) Bare sett pizzaene i formene inn i trillestativet og stek dem sprø med Finishing® i RATIONAL apparatet.



Pizza inntil 280 mm diameter,	Nr: 60.71.158
Riktig tallerkentrillestativ	
Type 61 for 15 pizzaformer	Nr: 60.61.128
Type 101 for 26 pizzaformer	Nr: 60.70.149
Type 62 for 24 pizzaformer	Nr: 60.70.061
Type 102 for 42 pizzaformer	Nr: 60.12.062
Type 201 for 50 pizzaformer	Nr: 60.21.104
Type 202 for 84 pizzaformer	Nr: 60.22.182
for 100 pizzaformer	Nr: 60.22.109