

Plate-it®

Like a Pro



Die Herausforderung für alle Hobbyköche

Sie kochen mit Leidenschaft und Sorgfalt, egal ob Sie ein unerfahrener Hobbykoch oder ein erfahrener Küchenchef sind. Sie verwenden herrliche Zutaten und besonderen Geschmackskombinationen, für einen genussvollen Abend bei Tisch. Die gleiche Sorgfalt sollten Sie auf die Aufmachung der einzelnen Teller verwenden. Schließlich trägt eine ansprechende Präsentation zum Geschmackserlebnis Ihres Gerichts bei. Wie richtet man einen Teller hübsch an, ohne zu viel Zeit und Mühe zu investieren? Dank Plate-it lassen Sie von nun an jedes Gericht glänzen.

Egal, ob Sie hinter dem Grill stehen oder voller Hingabe ein Vier-Gänge-Menü zubereiten. Sie investieren viel Zeit und Sorgfalt in diese Aufgabe. Lediglich der Aufmachung Ihres Tellers wird oft nicht die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt. Das ist schade, denn schließlich wollen alle Sinne beim Essen angesprochen werden.



Neben Geschmack und Geruch spielt natürlich auch das Erscheinungsbild des Tellers eine wesentliche Rolle.

Mit Plate-it wird eine eindrucksvolle Präsentation zum Kinderspiel. Mit unserer Auswahl der besten Küchenutensilien aus der Profiküche verleihen Sie Ihren Gerichten zu Hause spielend den letzten Schliff.

Plate-it bringt die Küchenutensilien des Küchenchefs aus der Sterneküche zu Ihnen nach Hause. Von Silikonformen über Quetschflaschen und Quenelle-Löffel bis hin zu Schabern. Die Küchenutensilien von Plate-it bestehen aus hochwertigen und langlebigen Materialien. Sie weisen ein modernes Design auf, sind einfach in der Handhabung und erschwinglich. Vor allem für Hobbyköche, die die Ihren Gerichten den letzten Schliff geben wollen.

Minimaler Aufwand in der Küche, maximale Wirkung am Tisch!

Plate-it **Like a pro.**

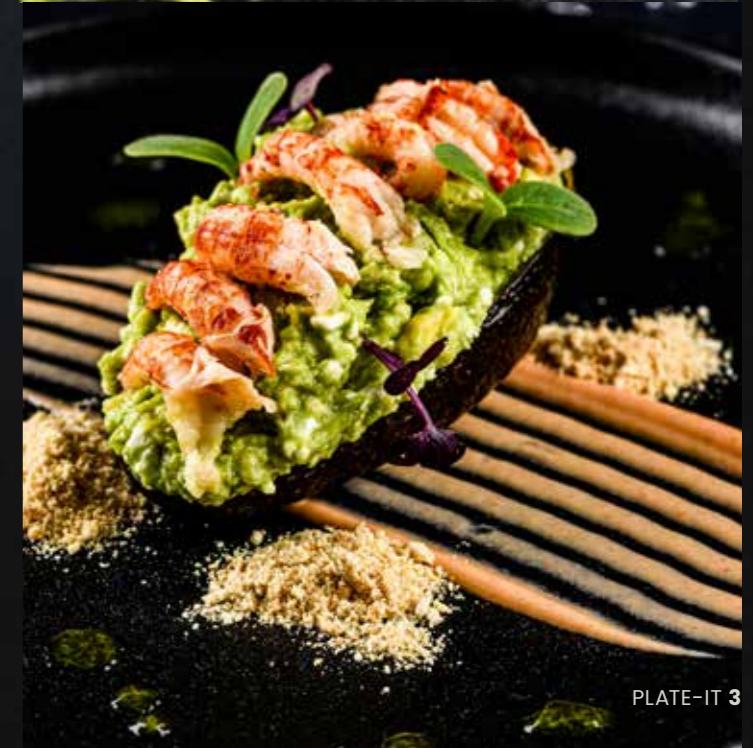


Plate-it like a Pro

Mit Leidenschaft

Plate-it ist eine Marke für sowohl unerfahrene als auch erfahrene Kochbegeisterte.

Diese Leidenschaft fängt bei herrlichen Zutaten an, setzt sich in der Verwendung von qualitativ hochwertigen Messern und Pfannen fort und endet in einem geschmackvollen Anrichten der Speisen.

Kochen Sie mit Freude und entfalten Sie Ihre kulinarische Kreativität!



Auge fürs Detail

Es ist der letzte Schliff, der den Unterschied ausmacht. Aus diesem Grund haben wir die besten Kochutensilien aus der Profiküche ausgewählt. So gelingt Ihnen zu Hause das Anrichten jedes Tellers mühelos. Alle Sorgfalt, die Sie in der Küche walten lassen, kommt auch auf dem Teller voll zur Geltung.

Ein zeitloses und modernes Design und eine hochwertige Verarbeitung bilden die Grundlage für unsere Produkte.



Nachhaltig

Abgesehen von der Liebe zum Detail, hat Plate-it auch ein Herz für die Umwelt. Wir finden es wichtig, unseren Beitrag zu leisten und setzen daher auf nachhaltige Produkte. Alle unsere Verpackungen sind aus recyceltem Material hergestellt und frei von Plastik.

Zugänglich

Nicht jeder ist von Berufswegen ein Sternekoch. Wir aber haben es uns zum Ziel gesetzt, die Erfahrung des professionellen Kochens und des luxuriösen Speisens für alle zugänglich zu machen.

Die Produkte von Plate-it sind einfach in der Handhabung, überzeugen durch ein elegantes Design und sind erschwinglich.



Kategorien

Die Produkte von Plate-it sind in vier Kategorien eingeteilt, die Aufschluss über ihre Verwendung geben. Da die Küchenutensilien von Plate-it multifunktional sind, sind einige Produkte in mehreren Kategorien vertreten.

FINE DINING

Diese Produkte eignen sich perfekt, wenn Sie Ihr Gericht in ein wahres Kunstwerk verwandeln wollen. Plate-it like a Pro!



BASIC

Die Produkte in dieser Kategorie eignen sich auch zum Backen und Dekorieren von Kuchen, Gebäck, Desserts und so weiter.



BAKERY

Sind sie ein angehender Kochkünstler? Diese Produkte bilden die Grundlage für schön angerichtete Teller.



JUNIOR

Gibt es bei Ihnen zu Hause einen kleinen angehenden Chefkoch? Diese Produkte lassen sich auch von den kleinsten Hobbyköchen sicher verwenden.







SCHABER VOL. 1

3-TEILIGES SET

Dank dieser drei einzigartig gestalteten Schaber von Plate-it können Sie im Handumdrehen einen eindrucksvoll verzierten Teller zaubern. Geben Sie einen Klecks glattes Püree oder Sauce auf den Teller und verteilen Sie es mit einem der Schaber in einem Muster Ihrer Wahl.

Außerdem lassen sich z. B. Torten leicht mit Buttercreme garnieren. Für ein optimales Ergebnis tragen Sie die Buttercreme in einer glatten Schicht mit einer Plate-it-Winkelpalette auf. Anschließend streichen Sie mit einem der Schaber ein schönes Muster aus.

	Silikone		
	3 einzigartige Schaber		
Art.-Nr.	PlScraperVoll	!!!!!!	8720039628557

FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR



PRÄZISIONSPINZETTEN

2-TEILIGES SET

Die Präzisionspinzette stellt das ideale Zubehör für die Dekoration von Gerichten mit kleineren Elementen dar. Von Kräutern bis Kresse und von Granatapfelkernen bis zu essbaren Blüten: Die Präzisionspinzette von Plate-it macht jedes Gericht zu einem Meisterwerk.

Beide Pinzetten eignen sich für präzise Arbeiten in der Küche. Die Pinzette mit Knick erlaubt es Ihnen, näher an den



Teller heranzugehen, um Ihre Kreation noch präziser zu gestalten. Mit dieser Pinzette können Sie auch schwierige Ecken auf dem Teller gut erreichen.

↓	Edelstahl in matter Ausführung	
📦	2 Pinzetten. 1 gerade Form, 1 gebogene Form	
Art.-Nr.	PI Tweezers2	!!!!!! 8720039628373



QUENELLE-LÖFFEL

Mit den Quenelle-Löffeln von Plate-it lassen sich aus jedem Pudding, jeder Mousse, jedem Püree und jeder Eiscrème Quenelles zaubern. Bzw. die gewölbten, ovalen Formen, wie man sie aus der französischen Küche kennt.

Tauchen Sie zwei Quenelle-Löffel in ein Glas mit warmem Wasser. Stechen Sie mit einem der Löffel eine Portion ab. Schöpfen Sie anschließend diese Portion mit dem anderen Löffel um. Verwenden Sie die breite Seite des Löffels, um

die Portion in die Vertiefung am oberen Ende des anderen Löffels zu schöpfen. Wiederholen Sie gegebenenfalls diesen Schritt, um eine glatte Form zu erhalten. Legen Sie die Quenellen zum Schluss behutsam auf den Teller.



FINE DINING
BAKERY

2-TEILIGES SET SMALL

↓	Edelstahl in matter Ausführung	
📦	2 Quenelle-Löffel	Laffe 53 x 32 mm
Art.-Nr.	PI QuenellesS	!!!!!! 8720039628618

2-TEILIGES SET LARGE

↓	Edelstahl in matter Ausführung	
📦	2 Quenelle-Löffel	Laffe 73 x 45 mm
Art.-Nr.	PI QuenellesL	!!!!!! 8720039628939

DEKORATIONSSIEB

Ø 8CM

Die feinmaschige Ausführung macht das Dekorationssieb zu einem multifunktionalen Utensil in der Küche. Ganz gleich, ob Sie Ihre Gerichte auf besondere Weise anrichten oder frisch gebackene Torten dekorieren möchten, das Plate-it-Dekorationssieb verleiht Ihren Gerichten ein schönes Finish.

Geben Sie pulverförmige Zutaten wie Puderzucker, Kakao, Trockenfrüchte oder Gewürzpulver in das Dekosieb und klopfen Sie mit Ihrem Finger behut-



sam gegen den Rand des Siebes. Bewegen Sie dabei Ihre Hand hin und her.

TIPP: Gestalten Sie mit Hilfe der Plate-it-Schablonen Figuren auf Ihrem Teller oder Ihrem Gericht.

↓	Edelstahl in matter Ausführung	
📦	1 Dekorationssieb	
Art.-Nr.	PI DecoSieve8	!!!!!! 8720039628342



FINE DINING
BASIC
JUNIOR



FINE DINING



FINE DINING

Zauberhafte Dekorationen

Mit den Formen und Schablonen von Plate-it entstehen alle möglichen Formen, die Ihre Gerichte aufwerten. Für eine optimale Präsentation kombinieren Sie zwei oder drei Produkte aus dem Set. So sorgen Sie mit dem gewählten Thema für den WOW-Faktor bei Ihren Gästen.

1 Tellerschablone

Legen Sie die Schablone auf den Teller. Streuen Sie mit Hilfe des Plate-it-Dekorationssiebs eine trockene Zutat (z. B. Puder oder Gewürze) darüber. Heben Sie die Schablone vorsichtig an der Lasche an. Auf dem Teller ist nun die Form zu sehen. Erfahrene Köche können mit dieser Schablone auch Formen aus Püree auf dem Teller bilden. Verteilen Sie das Püree mit einer Plate-it-Winkelpalette in der Schablone und entfernen Sie diese vorsichtig.

2a Silikonform für Tuile

Heizen Sie den Backofen vor und füllen Sie die Form mit Teig. Entfernen Sie überschüssigen Teig mit einer Plate-it-Winkelpalette. Lassen Sie den Teig im Ofen backen, bis dieser gar ist. Nehmen Sie Ihre Kreation vorsichtig mit der Plate-it-Präzisionspinzette aus der Form. Die Form lässt sich auch für kalte Dekorationen wie Schokolade oder Gelee verwenden. Lassen Sie das Gan-

ze im Gefrierfach fest werden und drücken Sie es vorsichtig aus der Form, solange das Ganze noch gefroren ist. Auf diese Weise behält Ihre Kreation ihre Form.

2b Schablone für Tuile

Mit dieser Schablone stellen Sie Tuiles in tollen Formen her. Füllen Sie sie zum Beispiel mit Teig, geschmolzenem Zucker oder Schokolade. Legen Sie die Schablone auf Backpapier und bestreichen Sie sie mit der gewählten Zutat. Glätten Sie das Ganze mit einer Plate-it-Winkelpalette. Heben Sie die Schablone vorsichtig an der Lasche an. Abhängig von der gewählten Zutat müssen Sie das Ganze im Ofen backen, steif werden lassen oder im Kühlschrank bzw. Gefrierfach abkühlen lassen. Die Schablone ist nicht hitzebeständig.

3 3D-Silikonform

Mit dieser Silikonform können Sie 3D-Kreationen herstellen. Füllen Sie die Form mit einer Mousse, Schokolade, Eiscreme oder einer anderen Füllung. Lassen Sie das Ganze im Gefrierfach fest werden oder backen Sie es im Backofen (bis zu 230°C).

Gefrierfach: Entfernen Sie die Form, solange sie noch gefroren ist – auf diese Weise behält Ihre Kreation ihre Form.
Backofen: Fetten Sie vor dem Gebrauch Ihre Form ein. Lassen Sie Ihre Kreation nach dem Backen gut abkühlen.

Hitzebeständigkeit
Silikonform 230°C | 446°F



Streuen Sie mit Hilfe des Dekorationssiebs Puderzucker auf die Tellerschablone (Nr. 1). Heben Sie die Schablone vorsichtig an der Lasche an.



Dekorieren Sie Ihr Gericht mit einer selbst gebackenen Tuile. Verwenden Sie dazu die Silikonform (Nr. 2a) für Tuile.



Füllen Sie die 3D-Silikonform z. B. mit Schokoladenpudding für ein köstlich und luxuriös anmutendes Dessert (Nr. 3).



Für die Tellerschablone lässt sich neben Puderzucker auch Kakaopulver, Rohrzucker oder Gewürze wie Paprika, Currypulver oder Pfeffer verwenden.



Für ein komplettes Thema, kombinieren Sie die drei Produkte auf einem Teller.



Bestreichen Sie die Tuileschablone z. B. mit Teig, um dünne Tuiles herzustellen. Sie können diese als essbare Dekoration für Ihr Gericht verwenden (Nr. 2b).

GARNIERFORMEN INFINITY 3-TEILIGES SET

FINE DINING

3 3D-Silikonform

2a Silikonform für Tuile

1 Tellerschablone



↓	Silikon und Kunststoff	🌱	BPA FREE
📦	1 Schablone, 2 Silikonformen		
Art.-Nr.	PIMoldsInfinity	!!!!!!	8720039628434

GARNIERFORMEN WOOD 3-TEILIGES SET

FINE DINING

3 3D-Silikonform

2b Schablone für Tuile

1 Tellerschablone



↓	Silikon und Kunststoff	🌱	BPA FREE
📦	2 Schablonen, 1 Silikonform		
Art.-Nr.	PIMoldsWood	!!!!!!	8720039628700

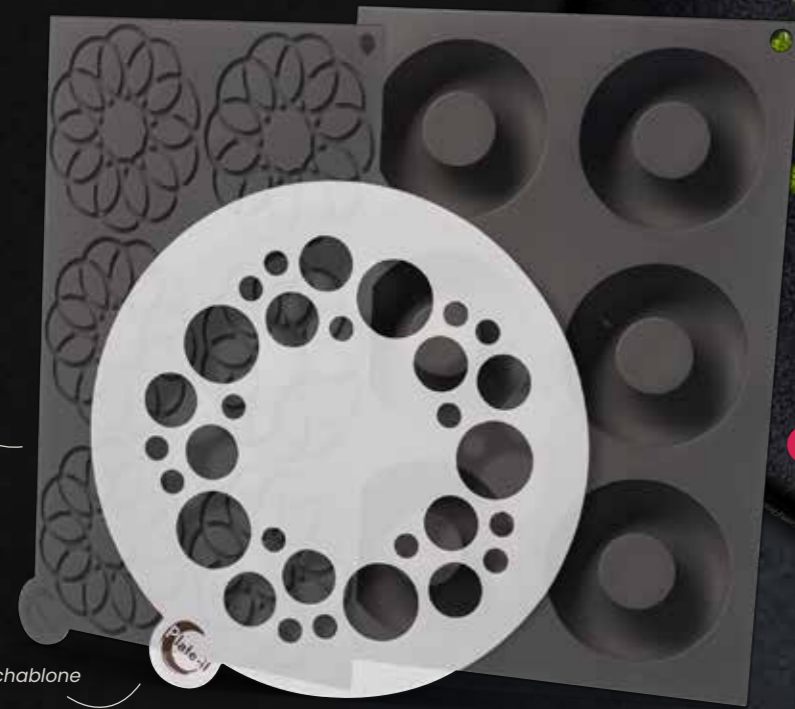
GARNIERFORMEN INNER CIRCLE

3-TEILIGES SET **3** 3D-Silikonform

NEU!

2a
Silikonform
für Tuile

1 Tellerschablone



FINE DINING

↓	Silikon und Kunststoff		
📦	1 Schablone, 2 Silikonformen		
Art. no.	PIMoldsCircle	!!!!!!	8720791530044

GARNIERFORMEN LOVE AT FIRST BITE

3-TEILIGES SET **3** 3D-Silikonform

NEU!

2a
Silikonform
für Tuile

1 Tellerschablone



FINE DINING

↓	Silikon und Kunststoff		
📦	1 Schablone, 2 Silikonformen		
Art. no.	PIMoldsLove	!!!!!!	8720791530013

WINKELPALETTE 3-TEILIGES SET

Die Winkelpaletten von Plate-it stellen eine große Hilfe in der Küche dar. Damit lassen sich Füllungen professionell glätten, Torten glasieren oder Soßen dekorativ verteilen. Die 3 Größen der Winkelpaletten eignen sich auch hervorragend zum Anrichten von (kleinen) Gerichten auf dem Teller..

Dekorieren

Geben Sie einen Klecks Püree auf den Teller und verteilen Sie es mit einer fließenden Bewegung.

Garnieren

Lassen Sie die Palette unter die auf den Teller zu legenden Zutaten gleiten und positionieren Sie diese wie gewünscht.

TIPP: Die Winkelpaletten sind etwas biegsam und eignen sich daher auch sehr gut zum Abstreichen der Plate-it-Silikonformen und Schablonen.

↓	Edelstahl in matter Ausführung		
📦	Winkelpaletten in 3 Größen		
Art.-Nr.	PlSpat3	!!!!!!	8720039628199



FINE DINING

BASIC

BAKERY





BUÑUELOS-FORMEN

Bereiten Sie mit den Buñuelos-Formen von Plate-it luftige, knusprige Knabbereien in einer zierlichen Form zu. Ein wunderbarer Bestandteil einer jeden Mahlzeit. Im Anschluss an die Zubereitung können die Timbales/Rosetten nach eigenem Geschmack gefüllt, als knusprige Beilage zu einem Gericht oder als Snack verwendet werden. Sowohl pikante als auch süße Kombinationen sind denkbar. Plate-es bietet mehrere originelle Themen wie „Tartelettes“, „Under the Sea“ und „Flower Power“. Perfekt, um Ihre Gäste damit zu überraschen!

Rosetten

Sie können diese Crispies in Schokolade tauchen, sie mit Puder bestreuen oder mit Mayonaissehäubchen und Dekoration verzieren.

Timbales

Die dichten Förmchen können Sie nach Belieben füllen. Zum Beispiel mit Zitronenquark, Mousse, Ragout oder Frischkäse mit Räucherlachs. zalm.

Grundrezept für Buñuelos

150 g Auszugsmehl
240 ml Milch
5 g Salz
1 Ei

Mischen Sie die Zutaten zu einem glatten Teig und lassen Sie ihn eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Erhitzen Sie die Buñuelos-Rosette im heißen Öl, so dass sie gut eingefettet und heiß ist. Tauchen Sie die Rosette/Timbale etwa drei Viertel tief in den Teig. Frittieren Sie das Ganze bei 160-170°C, lassen Sie es gut abtropfen und servieren Sie es dann nach Belieben.



WIE FUNKTIONIERT ES?



Die Buñuelos-Form 60 Sekunden lang in das Öl (180-190°C) tauchen. Dadurch wird verhindert, dass der Teig später klebt.



Drücken Sie die Form in den Teig. Vermeiden Sie, dass der Teig über den Rand der Form läuft, da sich sonst der Teig nicht lösen lässt.



Wenn der Teig gut an der Buñuelos-Form haftet, kann man ihn herausnehmen.



Dann die Buñuelos-Form in das Öl tauchen und frittieren, bis sich die Form von selbst löst.



Sobald sich die Crispies gelöst hat, lassen Sie sie noch eine Weile weiter braten, bis sie goldbraun sind.



Drehen Sie das Gebäck um, damit auch die andere Seite goldbraun wird. Nehmen Sie das Ganze anschließend mit der Plate-it-Präzisionspinzette aus dem Öl und lassen Sie es auf einem Stück Küchenpapier abtropfen.

BUÑUELOS-GRIFF

Der Buñuelos-Griff wird ohne Formen geliefert. Der Griff bildet die Grundlage für unsere Buñuelos-Kollektion. Sie haben die Möglichkeit, die Kollektion mit verschiedenen Themen wie den Buñuelos Tartelettes, Flower Power oder Under The Sea zu erweitern. Sie lassen sich problemlos am Griff befestigen, so dass die Rosetten und Timbales sicher in das heiße Öl getaucht werden können.

↓	Edelstahl in matter Ausführung	📦
📦	1 Griff	
Art. no.	PIBunHandle	8720791530075

NEU!



FINE DINING

BAKERY

BUÑUELOS-FORMEN UNDER THE SEA

2-TEILIGES SET

NEU!

↓	Aluminium	☒
📦	2 Bunuelos-Formen aus Aluminium	
Art. no.	PIBunSea	!!!!!! 8720039629905

Achtung: nicht spülmaschinenfest und auch nicht für die Reinigung mit Abwasmittel und Seife geeignet. Ausschließlich mit Wasser reinigen.

Utensilien: Plate-it Buñuelos-Griff



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS-FORMEN TARTELETTES

2-TEILIGES SET

NEU!

↓	Aluminium	☒
📦	2 Bunuelos-Formen aus Aluminium	
Art. no.	PIBunTart	!!!!!! 8720039629967

Achtung: nicht spülmaschinenfest und auch nicht für die Reinigung mit Abwasmittel und Seife geeignet. Ausschließlich mit Wasser reinigen.

Utensilien: Plate-it Buñuelos-Griff



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS-FORMEN FLOWER POWER

2-TEILIGES SET

NEU!

↓	Aluminium	☒
📦	2 Bunuelos-Formen aus Aluminium	
Art. no.	PIBunFlowPow	!!!!!! 8720039629936

Achtung: nicht spülmaschinenfest und auch nicht für die Reinigung mit Abwasmittel und Seife geeignet. Ausschließlich mit Wasser reinigen.

Utensilien: Plate-it Buñuelos-Griff



FINE DINING
BAKERY



BUÑUELOS ROSETTES

3-TEILIGES SET

↓	Edelstahl in matter Ausführung, Aluminium	☒
📦	2 Bunuelos-Formen aus Aluminium und 1 Griff aus Edelstahl	
Art. no.	PIBunuelos3	!!!!!! 8720039628311



FINE DINING
BAKERY



QUETSCHFLASCHEN

2-TEILIGES SET

Die Quetschflaschen von Plate-it sind nicht nur ideal zum Verteilen von Teig, Soßen, Ölen oder Dressings, sondern auch zum Dekorieren Ihrer Teller. Tröpfchen, Kreise oder Linien, alles ist möglich. Beide Flaschen haben jeweils ein eigenes Mundstück. Die eine ist perfekt für gröbere Arbeiten, die andere eignet sich für einen dezenten Feinschliff. Der Verschluss an der Unterseite lässt sich für eine einfache Reinigung abschrauben. Füllen Sie die Flasche mit einer Soße, einem Öl oder einem Dressing Ihrer Wahl und garnieren Sie den Teller mit einer beliebigen Form.

↓	Kunststoff	☒	BPA FREE
📦	2 Quetschflaschen		70 C°
Art.-Nr.	PIBottles500	!!!!!!	8720039628281



FINE DINING
BASIC
BAKERY
JUNIOR



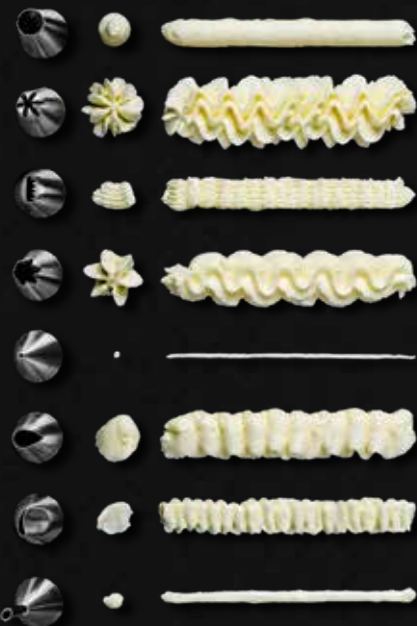
SPRITZBEUTELHALTER INKL. ZUBEHÖR

11-TEILIGES SET INKLUSIVE HALTER, 8 SPRITZTÜLLEN
UND 2 WIEDERVERWENDBAREN SPRITZBEUTELN

Verzieren Sie Desserts mit süßen Mousses und Schlagsahne. Bereiten Sie Ihre eigenen Herzoginkartoffeln und Eclairs zu oder füllen Sie kleine Gläser, ohne zu kleckern. Mit den 8 verschiedenen Spritztüllen in diesem professionellen Spritztüllen-Set von Plate-it ist immer eine dabei, die Sie gut gebrauchen können. Der Halter erlaubt es, den gefüllten Spritzbeutel zwischendurch abzulegen und hält alle Einzelteile ordentlich beisammen. Wählen Sie die gewünschte Tülle und drücken Sie diese in den Spritzbeutel, bis sie ordnungsgemäß festsetzt. Füllen Sie nun den

Spritzbeutel mit einem Püree oder einer Creme Ihrer Wahl. Verschließen Sie anschließend den Spritzbeutel, indem Sie das Ende zusammendrehen, und drücken Sie die Masse vorsichtig heraus, während Ihre andere Hand weiterhin die zusammengedrehte Oberseite festhält.

	Edelstahl in matter Ausführung, Kunststoff, Baumwolle	
	1 Halter, 8 Spritztüllen und 2 wiederverwendbare Spritzbeutel	Spritzbeutel
Art.-Nr.	PINozzle1	!!!!!! 8720039628588



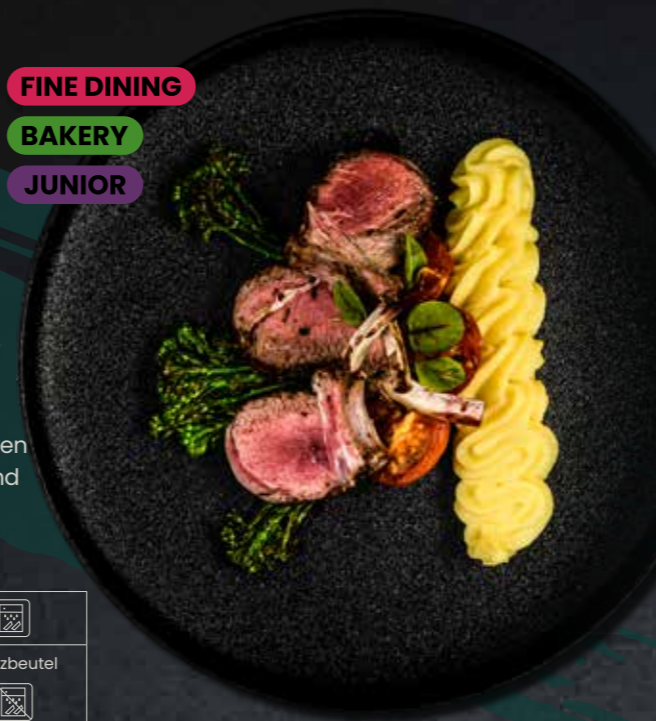
- 1 große Spritztülle mit glattem Ende: für Sahnehäubchen und Baisers und zum Füllen von Gebäck.
- 2 offene Spritztüllen: für Sahnehäubchen.
- 3 geriffelte Spritztüllen: Zum Zeichnen von geriffelten, breiten Linien
- 4 sternförmige, geschlossene Spritztüllen: zierlichere Sahnehäubchen
- 5 kleine Spritztüllen mit glattem Ende: filigrane Dekorationen
- 6 Spritztüllen mit einer Art tropfenförmiger Öffnung: Bögen, Blütenblätter, Drapierungen
- 7 Spritztüllen mit mondformiger Öffnung: zur Gestaltung von Weihnachtsbäumen, Herzen, Seilen, Muscheln usw.
- 8 lange, dünne Spritztüllen mit nadelförmigem Ende: Füllen von Windbeuteln



FINE DINING

BAKERY

JUNIOR



DREHTELLER GALS Ø 30CM

Der Drehteller aus Glas von Plate-it macht das Anrichten von Tellern zum Kinderspiel. Schluss mit mühsamen Manövern, um das beste Ergebnis zu erzielen! Der Drehteller eignet sich auch sehr gut zum Dekorieren von Torten.

Für die richtige Verwendung stellen Sie einen Teller in die Mitte des Drehtellers, die durch die kreisförmigen Linien auf der Oberseite leicht zu finden ist.

Mit Hilfe der Plate-it-Quetschflaschen können Sie einen schönen Kreis oder eine Spirale kreieren. Geben Sie dem Drehteller einen kleinen Schubs und drücken Sie die Flüssigkeit vorsichtig von innen nach außen. Harte Linien können bei

Bedarf auch mit einem Plate-it-Dekorationspinsel verwischt werden,

Richten Sie die restlichen Zutaten sorgfältig auf dem Teller an und genießen Sie Ihre herrliche Mahlzeit!

	Glas, Edelstahl, EVA-Schaumstoff	
	1 Drehteller aus Glas, 3 Antirutschstreifen	
Art.-Nr.	PITurnTable	!!!!!! 8720039628229



Antirutschstreifen werden separat geliefert. Vor Gebrauch anbringen



GARNIERRINGE MIT AUSWERFER

4-TEILIGES SET 5, 7 EN 9 CM

Die Garnierringe mit Auswerfer von Plate-it eignen sich perfekt zum Ausstechen von Formen oder zum Anordnen von Zutaten in Kreisen auf dem Teller. Mit dem Auswerfer lässt sich die Füllung zudem problemlos aus dem Garnierring herausdrücken.

Füllen Sie einen Garnierring z. B. mit Steak-Tatar, Risotto oder einem dickeren Püree und drücken Sie das Ganze mit dem Auswerfer heraus. Heben Sie



anschließend den Ring vorsichtig an.

TIPP: Träufeln Sie einen kleinen Klecks Soße auf den Teller und drücken Sie den Auswerfer vorsichtig in die Soße. So entsteht eine schöne Form für einen besonders kreativ dekorierten Teller.

↓	Edelstahl in matter Ausführung	
📦	3 Garnierringe mit Auswerfer	
Art.-Nr.	PIGarnRings4	!!!!!!! 8720039628403

DEKORATIONSPINSEL

2-TEILIGES SET

Streichen Sie Ihren Plate-it-Dekorationspinsel über den Teller, um z. B. mit Ihrer Soße einen überraschenden Effekt zu erzielen.

Silikon-Borsten

Hervorragend für größere Arbeiten geeignet; z. B. zum Bestreichen und Einfetten von Gerichten, aber auch zum Dekorieren eines Tellers mit größeren Pinselstrichen.



Arbeiten. Für beide Bürsten bietet sich der Plate-it-Drehteller an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Damit können beispielsweise schöne Kreise und Spiralen kreiert werden.

Neben Zierstreifen eignen sich die Pinsel auch zum Einfetten einer Backform.

↓	Edelstahl in matter Ausführung, Silikon, Nylon	
📦	1 Nylonpinsel und 1 Silikonpinsel	
Art.-Nr.	PIBrush2	!!!!!!! 8720039628670



FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR



FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR

VOLLSTÄNDIGES PLATE-IT-SORTIMENT



PRÄZISIONSPINZETTEN
EVP: € 19,95
Artikelcode: PITweezers2



DEKORATIONSSIEB
EVP: € 13,95
Artikelcode: PIDecoSieve8



QUENELLE-LÖFFEL LARGE
EVP: € 22,95
Artikelcode: PIQuennesL



QUENELLE-LÖFFEL SMALL
EVP: € 19,95
Artikelcode: PIQuennesS



DEKORATIONSPINSEL
EVP: € 19,95
Artikelcode: PIBrush2



WINKELPALETTE
EVP: € 27,95
Artikelcode: PISpat3



GARNIERRINGE MIT AUSWERFER
EVP: € 23,95
Artikelcode: PIGarnRings4



SCRAPERS VOL. 1
EVP: € 27,50
Artikelcode: PIScraperVol1



GARNIERFORMEN INFINITY
EVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsInfinity



GARNIERFORMEN WOOD
EVP: € 24,95
Artikelcode: PIMoldsWood



GARNIERFORMEN INNER CIRCLE
EVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsCircle



GARNIERFORMEN LOVE AT FIRST BITE
EVP: € 29,95
Artikelcode: PIMoldsLove



QUETSCHFLASCHEN
EVP: € 15,95
Artikelcode: PIBottles500



SPRITZBEUTELHALTER INKL. ZUBEHÖR
EVP: € 37,95
Artikelcode: PINozzle11



DREHTELLER
EVP: € 34,95
Artikelcode: PITurnTable



BUÑUELOS ROSETTES
EVP: € 24,95
Artikelcode: PIBunuelos3



BUÑUELOS-GRIFF
EVP: € 14,95
Artikelcode: PIBunHandle



BUÑUELOS-FORMEN FLOWER POWER
EVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunFlowPow



BUÑUELOS-FORMEN UNDER THE SEA
EVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunSea



BUÑUELOS-FORMEN TARTELETTES
EVP: € 16,95
Artikelcode: PIBunTart



Like a Pro



Style de Vie Authentique B.V.
De Panoven 17
4191 GW Geldermalsen
Niederlande

WWW.PLATE-IT.COM

[PLATEITLIKEAPRO](https://www.tiktok.com/@plateitlikeapro)

PlateltCatDE



8 720791 530310



MADE OF RECYCLED
PAPER SO PLEASE
RECYCLE ME AGAIN