



*Like a Pro*



COLLECTIE 2024

NL



# Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel!

Je kookt met passie en aandacht, of je nu een beginnend thuiskok bent of een ervaren chef. Met mooie ingrediënten en bijzondere smaakcombinaties, voor een gezellige avond aan tafel. Diezelfde aandacht wil je geven aan de opmaak van ieder bord. Een mooie presentatie draagt tenslotte bij aan de smaakbeleving van je gerecht. Een bord prachtig opmaken, zonder dat het veel tijd of moeite kost. Hoe doe je dat? Met behulp van Plate-it laat je vanaf nu elk gerecht eenvoudig schitteren.

Of je nu achter de barbecue staat of vol overgave een viergangendiner bereidt. Je besteedt hier veel tijd en aandacht aan. Alleen de opmaak van je bord krijgt vaak niet de aandacht die het verdient. Een gemiste kans! Alle zintuigen tellen namelijk mee tijdens het eten.

Naast de smaak en de geur, is het zien van het bord natuurlijk ook erg belangrijk. Plate-it maakt een oogstrelende presentatie gemakkelijk. Met onze selectie van de beste plating tools uit de professionele keuken, geef je thuis met gemak de finishing touch aan jouw gerechten.

Plate-it brengt de koksgereed-schappen uit de sterrenkeuken bij jou thuis. Van siliconen vormen tot garneerflessen en van quenelle lepels tot scrapers. De tools van Plate-it zijn gemaakt van hoogwaardige en duurzame materialen. Stuk voor stuk een modern design, simpel in gebruik en betaalbaar. Speciaal voor de hobbykok die de puntjes op de i wil zetten.

Minimale moeite in de keuken, maximaal effect aan tafel!

Plate-it Like a pro.





# Plate-it Like a Pro

## Met passie

Plate-it is een merk voor zowel startende als ervaren kookliefhebbers. Deze passie begint bij het verzamelen van de juiste ingrediënten, die vervolgens worden bereid met kwalitatieve messen en ander keukengerei. En tot slot smaakvol gepresenteerd op het bord.

Kook met plezier en maak gebruik van je culinaire creativiteit!



## Oog voor detail

Het zijn de puntjes op de i die het verschil maken. Daarom hebben wij de beste tools geselecteerd uit de professionele keuken. Zo kun jij thuis elk bord puntgaaf opmaken. Alle aandacht die je in de keuken besteedt komt zo op het bord volledig tot zijn recht.

Een tijdloos en modern design en hoogwaardige afwerking zijn de basis van onze producten.



## Duurzaam

Plate-it heeft naast oog voor detail, ook hart voor het milieu. We vinden het belangrijk om ons steentje bij te dragen en kiezen daarom voor duurzame producten. Al onze verpakkingen zijn gemaakt van gerecycled materiaal en zonder plastic.



## Toegankelijk

Niet iedereen is een sterrenchef van beroep. Maar de beleving van professioneel koken en luxe dineren maken wij graag toegankelijk voor iedereen.

De producten van Plate-it zijn eenvoudig in gebruik, hebben een strakke vormgeving én zijn betaalbaar.

# Categorieën

De producten van Plate-it zijn ingedeeld in vier categorieën die meer vertellen over hun gebruiksmogelijkheden. Omdat de tools van Plate-it multifunctioneel zijn, vallen sommige producten in meerdere categorieën.

## FINE DINING

Deze producten zijn perfect om te gebruiken als je een echt kunstwerk van je gerecht wilt maken. Plate-it like a pro!



## BASIC

Beginnend kookkunstenaar? Deze producten vormen de basis voor mooi opgemaakte borden.



## BAKERY

De producten in deze categorie zijn ook geschikt voor het bakken en decoreren van cakes, patisserie, desserts, enzovoort.



## JUNIOR

Loopt er thuis een kleine chef in de dop rond? Deze producten zijn ook veilig te gebruiken met en door de kleinste thuiskoks.





# PRECISIE-PINCETTEN

## 2-DELIGE SET

Een precisie-pincet is de ideale accessoire voor het decoreren van gerechten met kleinere elementen. Van kruiden tot tuinkers en van granaatappelpitjes tot eetbare bloemen; met de precisie-pincetten van Plate-it maak je van elk gerecht een meesterwerk.

Beide pincetten zijn geschikt voor precieze werkjes in de keuken. De pincet met knik zorgt ervoor dat je dichter



bij het bord kunt komen voor extra nauwkeurigheid van jouw creatie. Ook is deze pincet zeer geschikt om lastige hoeken op het bord te bereiken.



↓	RVS in matte afwerking	
	2 pincetten. 1 rechte vorm, 1 gebogen vorm	
Art. no.	PITweezers2	!!!!!! 8720039628373



**FINE DINING**  
**BAKERY**

# KNIKSPATELS

## 3-DELIGE SET

De knikspatels van Plate-it zijn een grote hulp in de keuken. Strijk op professionele wijze vullingen glad, glazuur taarten of smeer je sauzen decoratief uit. De 3 formaten knikspatels zijn daarnaast ook ideaal om (kleine) gerechten op het bord te schikken.

### Decoreren

Plaats een toefje puree op het bord en strijk het in een vloeiende beweging uit.

### Garneren

Schuif de spatel onder het ingrediënten die je op het bord wil plaatsen en positioneer deze zoals gewenst.

**TIP:** de knikspatels zijn licht flexibel en daardoor ook zeer geschikt voor het afstrijken van de Plate-it siliconen mallen en stencils.

↓	RVS in matte afwerking	
	3 formaten knikspatels	
Art. no.	PlSpat3	!!!!!! 8720039628199



**FINE DINING**  
**BASIC**  
**BAKERY**

# DECORATIEZEEF

## Ø 8CM

Het fijne gaas maakt van de decoratiezeef een multifunctioneel hulpmiddel voor in de keuken. Of je nu je gerechten op een bijzondere manier wilt presenteren of vers gebakken taarten wilt decoreren, de Plate-it decoratiezeef geeft je gerechten een mooie afwerking.

Vul de decoratiezeef met ingrediënten in poedervorm zoals poedersuiker, cacao, gedroogd fruit of kruidenpoeder en tik met je vinger zachtjes tegen de rand van de zeef. Beweeg je hand heen en weer.



**TIP:** Gebruik de Plate-it stencils om figuren op je bord of gerecht te maken.

↓	RVS in matte afwerking	
	1 decoratiezeef	
Art. no.	PIDecoSieve8	!!!!!! 8720039628342



**FINE DINING**  
**BASIC**  
**JUNIOR**









# SCRAPERS VOL. 1

## 3-DELIGE SET

Met deze drie uniek vormgegeven scrapers van Plate-it maak je in een handomdraai een indrukwekkend gedecoreerd bord. Leg een toef gladde puree of saus op het bord en verdeel deze in een patroon naar keuze met behulp van één van de scrapers.

Ook taarten decoreer je eenvoudig met bijvoorbeeld botercrème. Voor het beste resultaat breng je de botercrème aan in een gladde laag met een Plate-it knikspatel. Vervolgens strijk je een mooi patroon met één van de scrapers.

	Siliconen		
	3 unieke scrapers		
Art. no.	PlScraperVoll	!!!!!!	8720039628557

FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR





**NIEUW!**

# DECORATIELEPELS

## 2-DELIGE SET

Ideaal voor het decoreren van borden en taarten. Je kunt er eenvoudig spiralen, indrukwekkende vormen en sierlijke lijnen met jus, saus, coulis of dunne crème mee maken. Speel met zowel dikke als dunne lijnen, leg verschillende kleuren strepen naast elkaar of maak een combinatie van strepen en stippen.

De set bestaat uit twee decoratielepels. De smalle variant is perfect om mee te schrijven en met de bredere lepel maak je dikkere strepen of stippen en is ook geschikt voor de wat dikkere sauzen zoals saté- of bearnaisesaus. De decoratielepels zijn een essentieel hulpmiddel om je gerechten mee te signeren.

In slechts 3 simpele stappen ben jij de artiest van je gerechten:

1. Doop de decoratielepel in de saus van jouw keuze. Vul de lepel tot de rand.
2. Plaats de punt van de lepel schuin op het bord en laat de punt over het bord glijden om te tekenen, schrijven of versieren. De decoratielepel dient als jouw penseel.
3. Herhaal stap 1 en 2 als de lepel leeg is.



# QUENELLE LEPELS

Met de quenelle lepels van Plate-it maak je van elke pudding, mousse, puree of ijs quenelles. Ofwel de bolle, ovale vormen die je vaak ziet in de Franse keuken.

Neem twee quenelle-lepels en dompel deze in een glas warm water. Schep met een van de lepels een portie. Schep het gedeelte over met de andere lepel. Gebruik de brede kant van de lepel om in de holte aan de bovenkant van de andere lepel te scheppen. Herhaal deze stap indien nodig om een gladde vorm te creëren. Leg de quenelles voorzichtig op het bord.



↓	RVS in matte afwerking	📏
📦	1 smalle en 1 bredere decoratielepel	
<b>Art. no.</b>	PIDecSpoons2	!!!!!! 8720791530365

**FINE DINING**



**FINE DINING**

## 2-DELIGE SET SMALL

↓	RVS in matte afwerking	📏
📦	2 quenelle lepels	
<b>Art. no.</b>	PIQuenellesS	!!!!!! 8720039628618

**FINE DINING**

## 2-DELIGE SET LARGE

↓	RVS in matte afwerking	📏
📦	2 quenelle lepels	
<b>Art. no.</b>	PIQuenellesL	!!!!!! 8720039628939



# Next level decoreren

Met de mallen en stencils van Plate-it kun je allerlei vormen maken die je gerechten echt naar een hoger niveau tillen. Combineer twee of drie producten uit de set voor een optimale presentatie. Op deze manier creëer je met het gekozen thema de WOW-factor voor je gasten.

## 1 Bordstencil

Leg het stencil op het bord. Strooi er met behulp van de Plate-it decoratiezeef een droog ingrediënt (bijvoorbeeld poeder of kruiden) overheen. Til het stencil voorzichtig op met behulp van het lipje. De vorm wordt op het bord zichtbaar. Gevorderde

koks kunnen dit stencil ook gebruiken om met puree de vormen op het bord te maken. Verdeel de puree in het stencil met een Plate-it knikspatel en verwijder het voorzichtig.

## 2a Tuille siliconen mal

Verwarm de oven voor en vul de mal met beslag. Verwijder overtollig beslag met een Plate-it knikspatel.

Bak in de oven tot het beslag gaar is. Haal je creatie voorzichtig met de Plate-it precisie-pincet uit de mal.

## 2b Tuille stencil

Met dit stencil maak je tuilles in leuke vormen. Vul het bijvoorbeeld met beslag, gesmolten suiker, of chocolade. Leg het stencil op bakpapier en bestrijk deze met het gekozen ingrediënt. Gebruik hiervoor een Plate-it knikspatel om het goed af te strijken. Til het stencil voorzichtig op aan het lipje. Afhankelijk van je gekozen ingrediënt dien je het in de oven af te bakken, op te laten stijven of af te laten koelen in koelkast of vriezer. Het stencil is niet hittebestendig.

## 3 3D siliconen mal

Gebruik de siliconen mal om 3D-creaties te maken. Vul de vorm met een mousse, chocolade, ijs of een andere vulling. Laat deze opstijven in de vriezer of bak af in de oven (tot 230°C).

Vriezer: Verwijder de vorm als deze nog bevroren is - zo behoudt je creatie zijn vorm.

Oven: Vet je mal in voordat je deze gebruikt. Laat je creatie goed afkoelen zodra hij uit de oven komt.

**Hittebestendigheid**  
Siliconen mal 230 °C | 446 °F

# GARNEERMALLEN INFINITY

## 3-DELIGE SET

3 3D siliconen mal

2a Tuille siliconen mal

1 Bordstencil



FINE DINING

↓	Siliconen en kunststof	
📦	1 stencil, 2 siliconen mallen (inhoud 3D siliconen mal: 6 x 70 ml)	
Art. no.	PIMoldsInfinity	8720039628434

# GARNEERMALLEN WOOD

## 3-DELIGE SET

3 3D siliconen mal

2b Tuille stencil

1 Bordstencil



FINE DINING

↓	Siliconen en kunststof	
📦	2 stencils, 1 siliconen mal (inhoud 3D siliconen mal: 6 x 100 ml)	
Art. no.	PIMoldsWood	8720039628700



Strooi met behulp van de decoratiezeef bijvoorbeeld poedersuiker over het bordstencil (Nr. 1). Til het stencil voorzichtig aan het lipje op.



Decoreer je gerecht met een zelf gebakken tuille. Gebruik hiervoor de tuille siliconen mal (Nr. 2a).



Vul de 3D siliconen mal met bijvoorbeeld chocoladepudding voor een heerlijk dessert met een luxe uitstraling (Nr. 3).



Voor het bordstencil kun je naast poedersuiker ook cacao-poeder, rietsuiker of kruiden zoals paprikapoeder, kerriepoeder of peper gebruiken.



Voor een compleet thema combineer je de drie producten op één bord.



Bestrijk het tuille stencil bijvoorbeeld met beslag om dunne tuilles te maken. Deze kun je gebruiken als eetbare decoratie voor bij je gerecht (Nr. 2b).

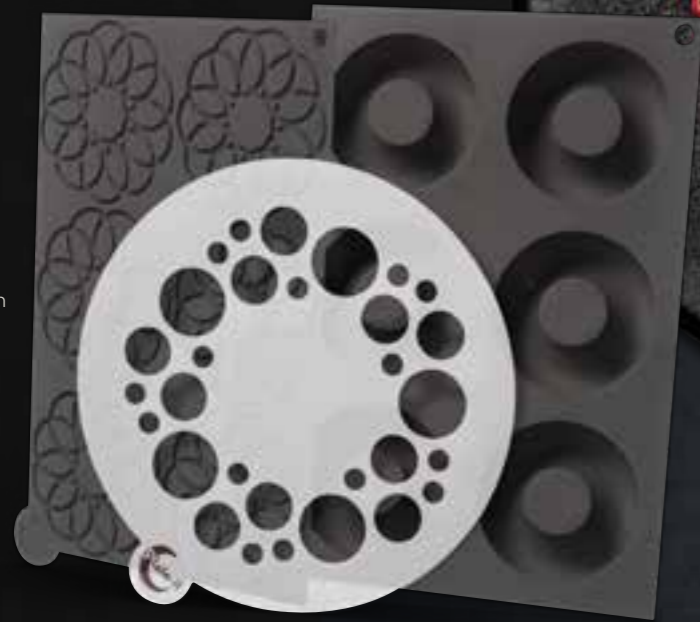


# GARNEERMALLEN INNER CIRCLE

3-DELIGE SET **3** 3D siliconen mal

**2a**  
Tuille siliconen mal

**1** Bordstencil



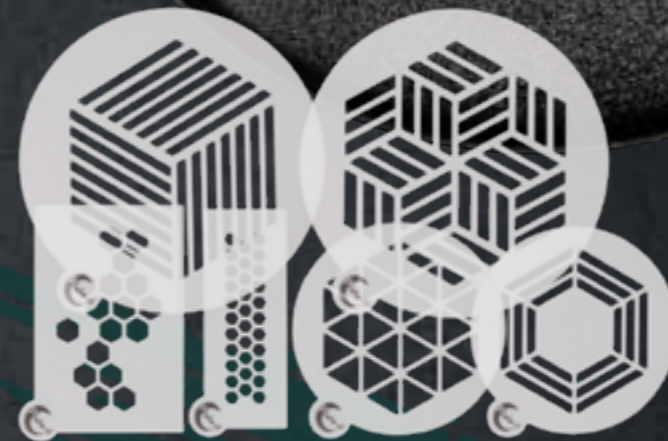
FINE DINING



FINE DINING

BASIC

JUNIOR



**1** Bordstencil

# GARNEERMALLEN LOVE AT FIRST BITE

3-DELIGE SET **3** 3D siliconen mal

**2a**  
Tuille siliconen mal

**1** Bordstencil



FINE DINING

**NIEUW!**

# BORDSTENCILS HEXAGON 6-DELIGE SET

Deze bordstencils van Plate-it vormen de basis voor de opmaak van je bord. Gebruik ze in combinatie met allerlei soorten kruiden, specerijen, poedersuiker of cacao-poeder. Zelfs met een stevig sausje creëer je de vormen eenvoudig op het bord met hulp met de Plate-it knikspatels om de saus netjes glad te strijken.

Leg het stencil op het bord en strooi er met behulp van de Plate-it decoratiezeef een droog ingrediënt (bijvoorbeeld paprikapoeder of peper) overheen. Vervolgens til je het stencil voorzichtig op aan het lipje wat daarvoor speciaal is ontworpen. De vorm wordt op het bord zichtbaar. Gevorderde koks kunnen dit stencil zelfs gebruiken om met puree de vormen op het bord te creëren. Verdeel de puree netjes over het stencil met de Plate-it knikspatels.

Gebruik de Plate-it bordstencils i.c.m. de Plate-it Garneerringen Hexagon om je bord op te maken als een passend geheel. Je gasten zullen verrast zijn door deze mooie combinatie.

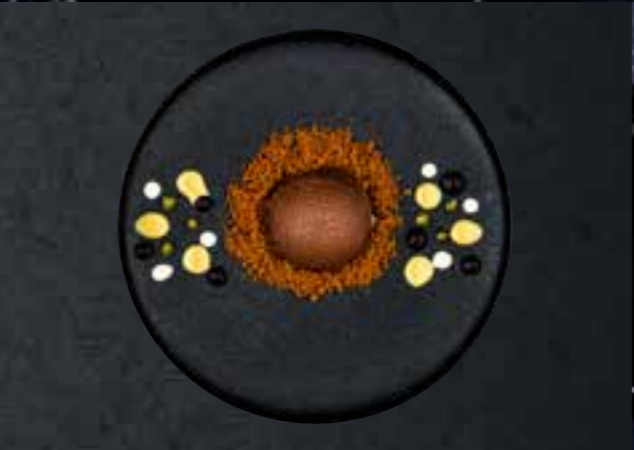
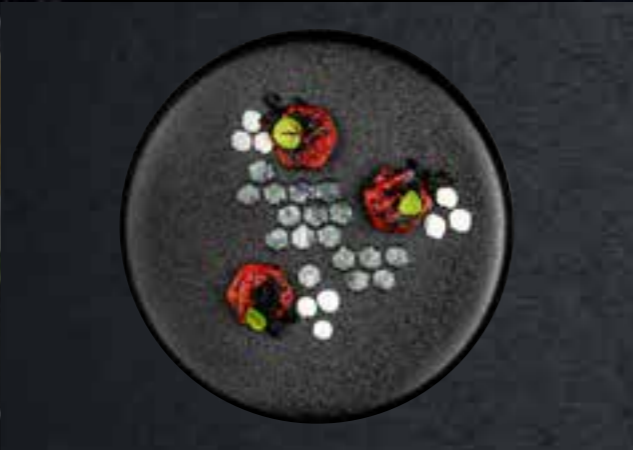


↓	Siliconen en kunststof	📏	BPA FREE
📦	1 stencil, 2 siliconen mallen (inhoud 3D siliconen mal: 6 x 55 ml)		
Art. no.	PIMoldsCircle	!!!!!!	8720791530044

↓	Siliconen en kunststof	📏	BPA FREE
📦	1 stencil, 2 siliconen mallen (inhoud 3D siliconen mal: 6 x 55 ml)		
Art. no.	PIMoldsLove	!!!!!!	8720791530013

↓	Kunststof	📏	
📦	6 bordstencils		
Art. no.	PIStenHexa6	!!!!!!	8720791530518







# BUÑUELOS VORMEN

Maak lichte, knapperige krokantjes in een sierlijke vorm met de Buñuelos vormen van Plate-it. Een prachtig onderdeel voor elke gang. Na bereiding kunnen de timbaaltjes/rosettes worden gevuld naar eigen smaak, worden toevoegd aan je gerecht voor een extra crunch of gebruikt als snack. Zowel hartige als zoete combinaties zijn mogelijk. Plate-it heeft verschillende originele thema's zoals "tartelettes", "under the sea" en "flower power". Ideaal om je gasten mee te verrassen!

## Rosettes

Deze krokantjes kun je dippen in chocolade, bestrooien met poeder of versieren met toefjes mayonaise en decoratie.

## Timbaaltjes

De dichte bakjes kun je vullen naar eigen smaak. Bijvoorbeeld met lemon curd, mousse, ragout of roomkaas met gerookte zalm.

Mix de ingrediënten tot een glad beslag en laat het een half uurtje in de koelkast rusten. Verwarm de Buñuelos Rosette in de hete olie zodat deze goed ingevet en heet is. Dompel de Rosette/Timbaal ongeveer driekwart diep in het beslag. Frituur op 160-170°C laat goed uitlekken, daarna naar wens opmaken en serveren.

### Buñuelos basisrecept

150 gr patentbloem  
240 ml melk  
5 gr zout  
1 ei



# HOE WERKT HET?



Dompel de Buñuelos vorm 60 sec. in de olie (180-190°C). Hierdoor blijft het beslag naderhand niet plakken.



Druk daarna de vorm in het beslag. Laat het beslag niet over de bovenkant lopen, anders kan het krokantje er niet meer af.



Wanneer het beslag goed aan de Buñuelos vorm blijft zitten, kun je deze eruit halen.



Dompel vervolgens de Buñuelos vorm in de olie en bak deze tot de vorm vanzelf los raakt.



Laat het krokantje nadat hij los is gekomen nog even verder bakken tot hij goudbruin is.

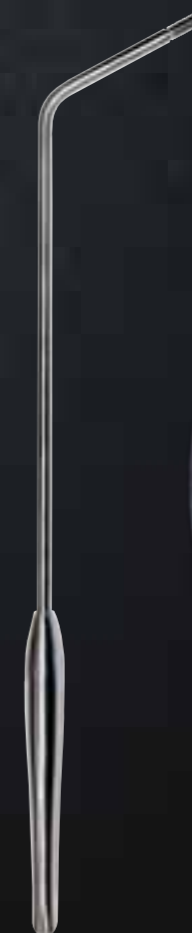


Draai nu om zodat ook de andere kant goudbruin kan worden. Gebruik de Plate-it precisiepincet om het krokantje uit de olie te pakken en laat op een keukenpapiertje uitlekken.

# BUÑUELOS HANDVAT

Het Buñuelos handvat wordt exclusief vormen geleverd. Het handvat vormt de basis van onze Buñuelos collectie. Je kunt deze uitbreiden met verschillende thema's zoals de Buñuelos Tartelettes, Flower Power of Under The Sea. Deze kun je eenvoudig aan het handvat monteren zodat de rosettes en timbaaltjes veilig in de hete olie kunnen worden gedompeld.

↓	RVS in matte afwerking	📦
📦	1 handvat	
<b>Art. no.</b>	PIBunHandle	!!!!!! 8720791530075



FINE DINING

BAKERY



# BUÑUELOS VORMEN UNDER THE SEA

2-DELIGE SET

↓	Aluminium	☒
📦	2 aluminium Buñuelos vormen	
Art. no.	PIBunSea	!!!!!! 8720039629905

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING  
BAKERY



# BUÑUELOS VORMEN TARTELETES

2-DELIGE SET

↓	Aluminium	☒
📦	2 aluminium Buñuelos vormen	
Art. no.	PIBunTart	!!!!!! 8720039629967

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING  
BAKERY



# BUÑUELOS VORMEN FLOWER POWER

2-DELIGE SET

↓	Aluminium	☒
📦	2 aluminium Buñuelos vormen	
Art. no.	PIBunFlowPow	!!!!!! 8720039629936

Let op: niet vaatwasmachinebestendig en ook niet geschikt voor afwasmiddel en zeep. Enkel met heet water reinigen.

Benodigdheden: Plate-it Buñuelos handvat



FINE DINING  
BAKERY



# BUÑUELOS ROSETTES

3-DELIGE SET

↓	RVS in matte afwerking, aluminium	☒
📦	2 aluminium Buñuelos vormen en 1 RVS handvat	
Art. no.	PIBunuelos3	!!!!!! 8720039628311



FINE DINING  
BAKERY



# GARNEERFLESSEN

2-DELIGE SET

↓	Kunststof	☒	BPA FREE
📦	2 Garneerflessen		70°C
Art. no.	PIBottles500	!!!!!!	8720039628281

De garneerflessen van Plate-it zijn niet alleen ideaal voor het doseren van beslag, sauzen, oliën of dressings, maar zijn ook het perfecte hulpmiddel voor het decoreren van je borden. Druppels, cirkels of lijnen, alles is mogelijk. Beide flessen hebben elk een uniek mondstuk. Eén is perfect is voor het grovere werk, de ander is juist voor een subtiele finishing touch. De dop aan de onderzijde is los te draaien, waardoor schoonmaken zeer eenvoudig is. Vul de fles met een saus, olie of dressing en garneer het bord met een vorm naar keuze.



FINE DINING  
BASIC  
BAKERY  
JUNIOR









# SPUITZAKHOUDER INCL. ACCESSOIRES

11-DELIGE SET INCLUSIEF HOUDER,  
8 SPUITMONDJES EN  
2 HERBRUIKBARE SPUITZAKKEN

Versier desserts met zoete mousses en slagroom. Maak je eigen pommes duchesses en eclairs of vul kleine glaasjes zonder te morsen. Met 8 verschillende spuitmondjes in deze professionele piping set van Plate-it is er altijd wel eentje die je goed kunt gebruiken. De houder laat de gevulde spuitzak tussentijds rusten en houdt alle onderdelen netjes bij elkaar. Kies de gewenste spuitmond en duw deze in de spuitzak totdat deze vastzit. Vul de spuitzak met een puree of

crème naar keuze. Sluit de zak door het uiteinde te draaien en knijp het mengsel er voorzichtig uit, terwijl je andere hand de gedraaide bovenkant nog steeds dicht knijpt.

	RVS in matte afwerking, kunststof, katoen		
	1 houder, 8 spuitmondjes en 2 herbruikbare spuitzakken		spuitzakken
<b>Art. no.</b>	PINozzle11	<b>!!!!!!</b>	8720039628588

FINE DINING

BAKERY

JUNIOR



# DRAAIPLATEAU

GLAS Ø 30CM

Met het glazen draaiplateau van Plate-it zet je in een handomdraai borden klaar. Geen moeilijke manoeuvres meer voor het beste resultaat! Het draaiplateau is daarnaast zeer geschikt voor het decoreren van taarten.


Voor het juiste gebruik plaats je een bord in het midden van de draaitafel, gemakkelijk te vinden door de cirkelvormige lijnen bovenop.

Met behulp van de Plate-it garneerflessen is het mogelijk een mooie cirkel of spiraal te creëren. Geef een klein duwtje tegen

het draaiplateau en knijp de vloeistof rustig van binnen naar buiten.

Harde lijnen kunnen eventueel ook worden vervaagd met het gebruik van een Plate-it decoratiekwast,

Leg de overige ingrediënten voorzichtig op het bord en geniet van je mooie maaltijd!

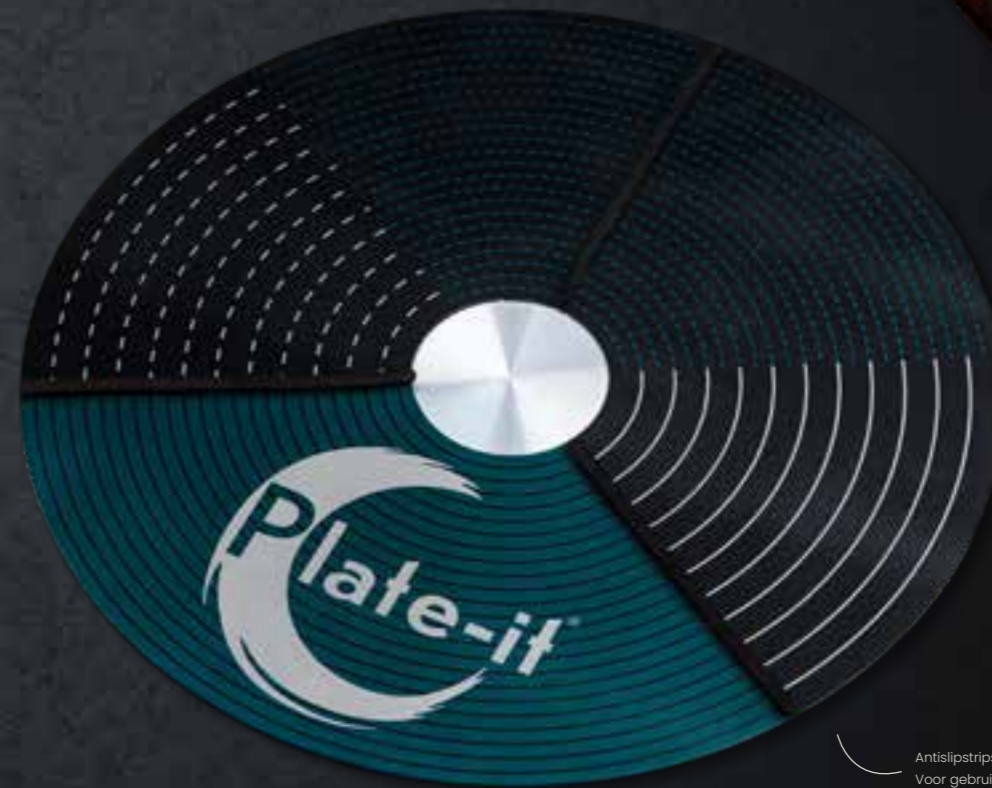
	Glas, RVS, EVA foam		
	1 glazen draaiplateau, 3 antislipstrips		
<b>Art. no.</b>	PITurnTable	<b>!!!!!!</b>	8720039628229

FINE DINING

BAKERY



- 1 Groot spuitmondje met glad uiteinde: toeven en schuimpjes, vullingen in baksels spuiten.
- 2 Stervormig, open spuitmondje: toeven.
- 3 Geribbeld spuitmondje: om geribbelde, brede lijnen te trekken.
- 4 Stervormig gesloten spuitmondje: toeven, net wat sierlijker.
- 5 Klein spuitmondje met glad uiteinde: fijne decoraties.
- 6 Spuitmondje met druppelvorm: boogjes, bloemblaadjes, draperieën.
- 7 Spuitmondje in maanvorm: voor het maken van bijvoorbeeld kerstboompjes, hartjes, touw, schelpjes, etc.
- 8 Lang dun spuitmondje met naaldvormig uiteinde: soezen vullen.



Antislipstrips apart meegeleverd.  
Voor gebruik aanbrengen







FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR

**NIEUW!**

## GARNEERRINGEN HEXAGON MET PUSHER

4-DELIGE SET Ø 5, 6 EN 7 CM

Deze set is ideaal om vormen mee uit te steken of ingrediënten in hexagon vorm op je bord te plaatsen. Met behulp van de pusher kan de vulling stevig in de garneerring worden gedrukt en gemakkelijk uit de garneerring worden geduwd. Met deze opvallendere vorm dan de welbekende ronde variant zet je écht iets origineels op tafel.

Vul een garneerring met bijvoorbeeld steak tartaar, risotto of een dikkere puree en druk deze aan met de pusher. Til de ring voorzichtig op.

**TIP:** Plaats een klein druppeltje saus op het bord en druk de pusher hier voorzichtig in, zodat er een mooie vorm ontstaat voor een extra creatief effect.

Deze verpakking bevat:

- Ø 5cm ring + pusher
- Ø 6cm ring
- Ø 7cm ring

↓	RVS in matte afwerking	📄
📦	3 garneerringen met pusher	
Art. no.	PIGarnHexa4	!!!!!! 8720791530396



## GARNEERRINGEN MET PUSHER

4-DELIGE SET Ø 5, 7 EN 9 CM

De garneerringen met pusher van Plate-it zijn perfect om vormen uit te steken of ingrediënten in cirkels op je bord te schikken. Met behulp van de pusher kan de vulling ook gemakkelijk uit de garneerring worden geduwd.

Vul een garneerring met bijvoorbeeld steak tartaar, risotto of een dikkere puree en druk deze aan met de pusher. Til de ring voorzichtig op.



**TIP:** Plaats een klein druppeltje saus op het bord en druk de pusher hier voorzichtig in, zodat er een mooie vorm ontstaat voor een extra creatief versierd bord.

↓	RVS in matte afwerking	📄
📦	3 garneerringen met pusher	
Art. no.	PIGarnRings4	!!!!!! 8720039628403

FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR



Snijvlak

## DECORATIEKWASTEN

2-DELIGE SET

Strijk met je Plate-it decoratiekwast over je bord voor een verrassend effect met bijvoorbeeld je sausje.

### Siliconen borstelharen

Ideaal voor het grotere werk, zoals voor het lakken en invetten van gerechten, maar ook voor het decoreren van een bord met grovere strepen.

### Nylon Siliconen kwast

Deze kwast is geschikt voor een subtielere afwerking. Voor beide kwasten is het Plate-it draaiplateau geschikt voor het meest optimale resultaat.



geschikt voor het meest optimale resultaat. Hiermee creëer je bijvoorbeeld mooie cirkels en spiralen.

Naast decoratiestrepen kun je de kwasten ook gebruiken voor het invetten van een bakvorm.

↓	RVS in matte afwerking, siliconen, nylon	📄
📦	1 nylon kwast en 1 siliconen kwast	
Art. no.	PIBrush2	!!!!!! 8720039628670



FINE DINING

BASIC

BAKERY

JUNIOR





# COMPLETE PLATE-IT ASSORTIMENT



**PRECISIE-PINCETTEN**  
AVP: € 19,95  
Artikelcode: PITweezers2



**DECORATIEZEEF**  
AVP: € 13,95  
Artikelcode: PIDecoSieve8



**QUENELLE LEPELS LARGE**  
AVP: € 22,95  
Artikelcode: PIQuenellesL



**QUENELLE LEPELS SMALL**  
AVP: € 19,95  
Artikelcode: PIQuenellesS



**KNIKSPATELS**  
AVP: € 27,95  
Artikelcode: PISpat3



**DECORATIEKWASTEN**  
AVP: € 19,95  
Artikelcode: PiBrush2



**GARNEERRINGEN MET PUSHER**  
AVP: € 23,95  
Artikelcode: PiGarnRings4



**SCRAPERS VOL. 1**  
AVP: € 27,50  
Artikelcode: PiScraperVoll



**GARNEERFLESSEN**  
AVP: € 15,95  
Artikelcode: PiBottles500



**DRAAIPLATEAU**  
AVP: € 34,95  
Artikelcode: PITurnTable



**GARNEERMALLEN INFINITY**  
AVP: € 29,95  
Artikelcode: PiMoldsInfinity



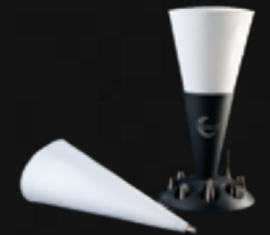
**GARNEERMALLEN WOOD**  
AVP: € 24,95  
Artikelcode: PiMoldsWood



**GARNEERMALLEN INNER CIRCLE**  
AVP: € 29,95  
Artikelcode: PiMoldsCircle



**GARNEERMALLEN LOVE AT FIRST BITE**  
AVP: € 29,95  
Artikelcode: PiMoldsLove



**SPUITZAKHOUDER INCL. ACCESSOIRES**  
AVP: € 37,95  
Artikelcode: PiNozzleII



**BUÑUELOS ROSETTES**  
AVP: € 24,95  
Artikelcode: PiBunuelos3

**BUÑUELOS HANDVAT**  
AVP: € 14,95  
Artikelcode: PiBunHandle



**BUÑUELOS VORMEN FLOWER POWER**  
AVP: € 16,95  
Artikelcode: PiBunFlowPow



**BUÑUELOS VORMEN UNDER THE SEA**  
AVP: € 16,95  
Artikelcode: PiBunSea



**BUÑUELOS VORMEN TARTELETES**  
AVP: € 16,95  
Artikelcode: PiBunTart

**NIEUW!**

**NIEUW!**

**NIEUW!**



**BORDSTENCILS HEXAGON**  
AVP: € 21,95  
Artikelcode: PiStenHexa6



**DECORATIELEPELS**  
AVP: € 23,95  
Artikelcode: PIDecSpoons2



**GARNEERRINGEN HEXAGON MET PUSHER**  
AVP: € 25,95  
Artikelcode: PiGarnHexa4





*Like a Pro*







PlateitCatNL



8 720039 629783

Style de Vie Authentique bv.  
De Panoven 17  
4191 GW Geldermalsen  
Nederland

[WWW.PLATE-IT.COM](http://WWW.PLATE-IT.COM)

    [PLATEITLIKEAPRO](https://www.instagram.com/PLATEITLIKEAPRO)



MADE OF RECYCLED  
PAPER SO PLEASE  
RECYCLE ME AGAIN