

## FRANZÖSISCHER FLAIR UND GEHOBENE PATISSERIE FÜR ZUHAUSE

Wer einmal durch die Markthallen des Pariser Viertels Les Halles flaniert ist, bekommt es nicht mehr aus dem Kopf: Leckereien, soweit das Auge reicht, und an jeder Ecke duftet es nach den besten Pâtisseries, die man sich überhaupt vorstellen kann. Genau diese duftigen Leckereien können mit den perforierten Tarte-Rahmen von STÄDTER zuhause gebacken werden, denn mit den Rahmen gelingen die typisch dünnen und knusprigen Mürbeteigböden, die die französischen Spezialitäten so einzigartig machen.

Der perforierte Edelstahlrand sorgt während des Backens dafür, dass die Ofenwärme optimal verteilt wird. Nach dem Backen löst sich die Tarte nicht nur leicht vom Rahmen, dieser kann auch gleich in die Spülmaschine wandern. Wir empfehlen bei der Verwendung auf dem Backblech, Dauer-Backtrennfolie unterzulegen und den Rand leicht mit Backtrennspray einzufetten.

### Produktinfos:

- Tarte-Rahmen rund  $\varnothing$  5,5 – 24,5cm x 2,0cm
- Tarte-Rahmen quadratisch (L/B) 7,0 – 20,0cm x 2,0cm
- Aus Edelstahl, 0,8mm Materialstärke
- Preissegment:

rund	7,95 – 14,95 € (UVP)
quadratisch	9,95 – 14,95 € (UVP)

### Hinweise:

Weitere Informationen zu uns und unseren Produkten finden Sie unter [www.staedter.de](http://www.staedter.de). Ein Hinweis auf Amazon in Verbindung mit STÄDTER-Produkten ist nicht erwünscht.

Wir bedanken uns schon heute für die Zusendung eines Belegexemplars, falls Sie über STÄDTER-Produkte berichten.

### Unternehmenskontakt:

STÄDTER GmbH  
Am Kreuzweg 1  
35469 Allendorf/Lumda  
[marketing@staedter.de](mailto:marketing@staedter.de)

### PRESSEKONTAKT:

**becker döring communication** ■ Henrike Döring / Teresa Grimm ■ Löwenstraße 4-8  
63067 Offenbach ■ Fon +49 69 4305214-15 ■ Fax +49 69 4305214-29  
[t.grimm@beckerdoering.com](mailto:t.grimm@beckerdoering.com) ■ [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)