

# Ošatky na kynutí těsta



## Ošatky pro kynutí těsta

Ošatku ať už s bavlněnou vložkou (95% bavlna, 5% elastomer) vysypete moukou a vložte těsto. Nechte kynout cca 2 hodiny. Materiál košíku je přírodní ratan. Vložku je možné prát do 40°C bez použití aviváže. Košíky lze snadno udržovat speciálně tvarovaným kartáčem s polyesterovými štětinami. Tělo kartáče je dřevěné.



### Ošatka na kynutí chleba

Kód	Chléb (gr)	Průměr (mm)	Cena bez DPH
S-201-20	500	190	465,-
S-201-21	1000	220	516,-
S-201-22	1500	250	578,-



### Ošatka na kynutí chleba oválná

Kód	Rozměr (mm)	Cena bez DPH
S-201-60	240x120	578,-
S-201-61	340x130	669,-
S-201-62	430x130	752,-



### Bavlněná podšívka obdélná

Kód	Rozměr (mm)	Cena bez DPH
S-201-94	120x270	91,-
S-201-95	130x350	94,-
S-201-96	140x420	92,-



### Podšívka na ochranu chleba

Kód	Typ	Průměr (mm)	Cena bez DPH
S-201-90	bavlna	190	84,-
S-201-92	bavlna	220	96,-
S-201-93	bavlna	250	99,-



### Čistící kartáč pro koše na chleba

Kód	Rozměr (mm)	Cena bez DPH
S-201-97	135x40x70	477,-