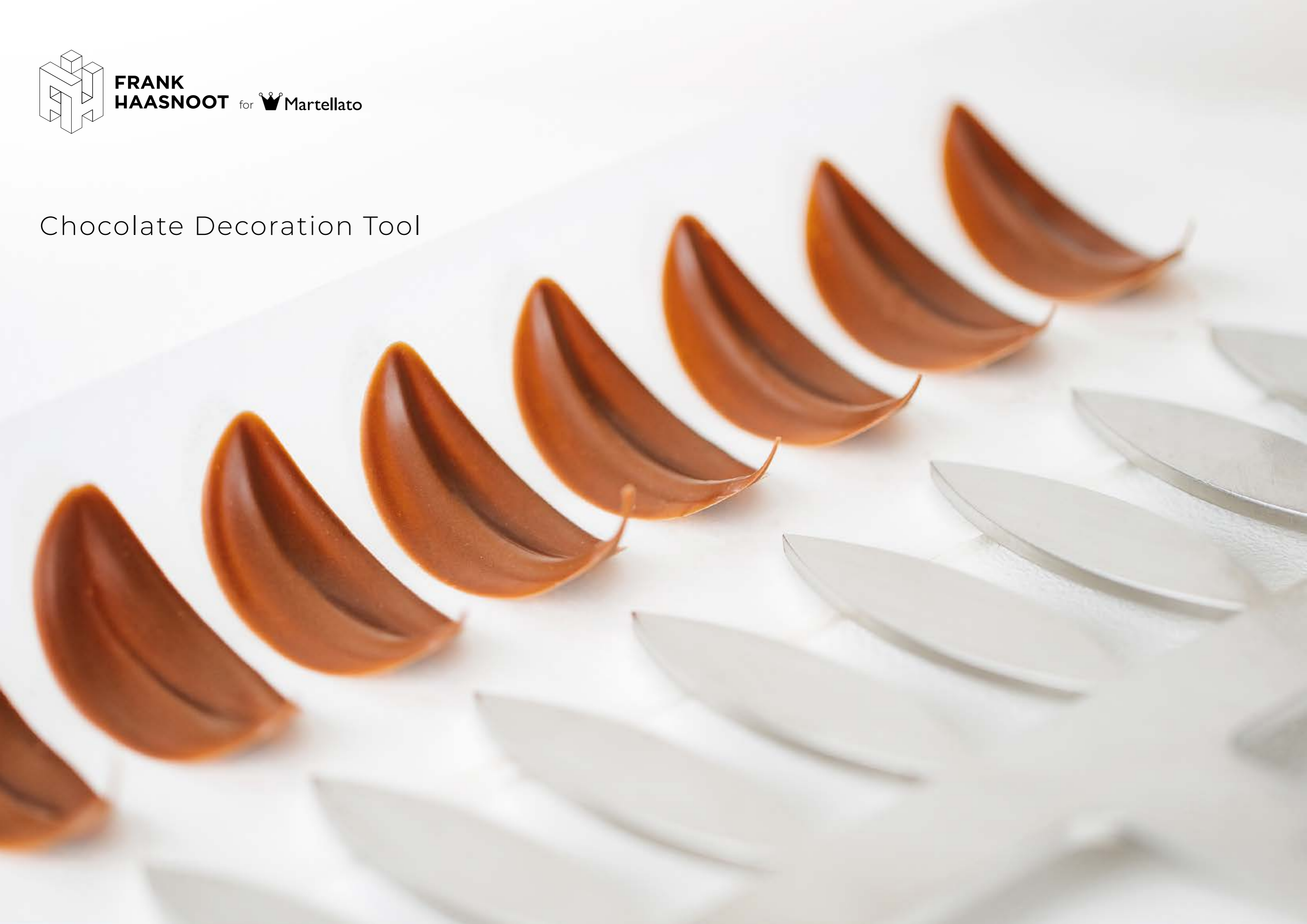


**FRANK
HAASNOOT** for  **Martellato**

Chocolate Decoration Tool



COMB

Chocolate Decoration Tool

Ideati da **Frank Haasnoot** per creare eleganti **decorazioni in cioccolato**.
Realizzati in acciaio inox, i pettini consentono di produrre numerosi soggetti
con un solo movimento.

Designed by **Frank Haasnoot** to create elegant **chocolate decorations**.
Made of stainless steel, the combs allow you to produce many decorations
with a single touch.



LEAF COMB



20FH01S - h 6 cm - prod. 8 pcs
20FH01L - h 8 cm - prod. 8 pcs



LEAF ECLAIR



20FH04 - 12x h2,5 cm



[Scopri](#) come creare le decorazioni con i comb
[Find out](#) how to create decorations with the combs



FEATHER COMB

FEATHER ECLAIR

PETAL COMB

PETAL ECLAIR



20FH02S - h 6 cm - prod. 8 pcs
20FH02L - h 8 cm - prod. 8 pcs

20FH05 - 12x h2,5 cm

20FH03S - h 6 cm - prod. 8 pcs
20FH03L - h 8 cm - prod. 8 pcs

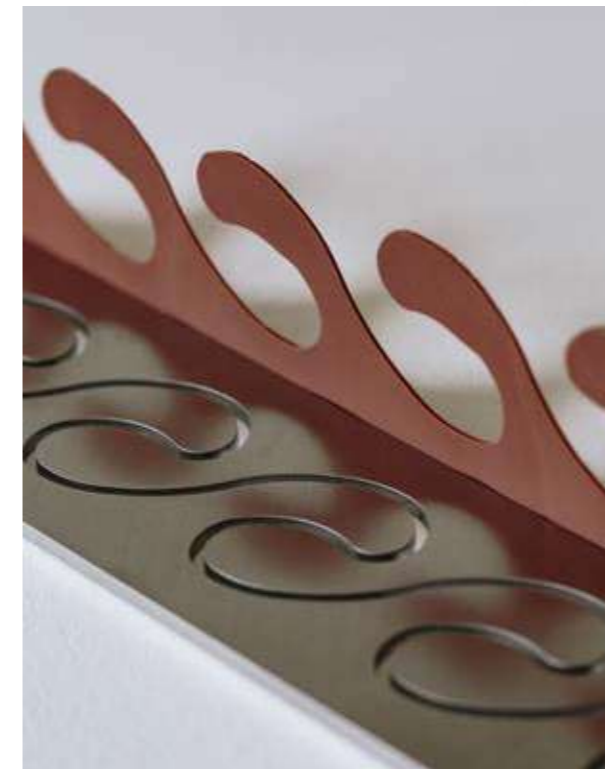
20FH06 - 12x h2,5 cm

TEMPLATE

Chocolate Decoration Tool

Grazie a questi strumenti, realizzare **decorazioni in cioccolato** non è mai stato così facile. Perfetti per finire torte e pasticcini, le **dime in acciaio inox** consentono risultati stupefacenti, anche ai meno esperti.

Thanks to these tools, creating **chocolate decorations** has never been so easy. Perfect for decorating cakes and pastries, the **stainless steel templates** allow amazing results, even for the less experienced.



WAVE



20FH50 - h30x h 5,5 cm



DROP



20FH51 - h30x h 6,8 cm



[Scopri](#) come creare le decorazioni con i template
[Find out](#) how to create decorations with the templates



ZIGZAG

HEARTBEAT

FLAME

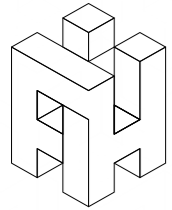


20FH54 - h30x h6,8 cm

20FH53 - h30x h 8,5 cm

20FH52 - h30x h8 cm





**FRANK
HAASNOOT** for  **Martellato**



Frank Haasnoot è un pasticcere e cioccolatiere olandese con oltre 25 anni di esperienza.

Una volta terminati gli studi, Frank ha iniziato a lavorare per diverse pasticcerie di lusso e ristoranti con stelle Michelin. Ha deciso di lasciare i Paesi Bassi e ha iniziato a lavorare in tutto il mondo. Negli ultimi 11 anni ha lavorato a New York, Kuwait, Taiwan, Hong Kong e Barcellona.

Durante la sua carriera Frank ha partecipato a concorsi di pasticceria nazionali e internazionali.

Nel 2011 è stato premiato come Campione del mondo di pasticceria e cioccolato al The World Chocolate Masters di Parigi. Nel 2019 Frank si è trasferito di nuovo in Olanda e ha iniziato a lavorare come consulente internazionale e istruttore di pasticceria.

Frank Haasnoot is a Dutch pastry chef and chocolatier with over 25 years of experience.

Once he had finished his studies, Frank started working for several luxury pastry shops and Michelin star restaurants. He decided to leave The Netherlands and started to work around the globe. In the last 11 years he worked in New York, Kuwait, Taiwan, Hong Kong and Barcelona.

During his career Frank competed in national and international pastry competitions.

In 2011 he was awarded as a World Champion in pastry & chocolate at The World Chocolate Masters in Paris.

In 2019 Frank relocated back to The Netherlands and started working as a international consultant and pastry instructor.

