

Gussterrinenform

aus Gusseisen, weiß emailliert

Terrine/Pâté Mould

cast iron, white enamelled



| Art-Nr. Part No. | Länge innen Inner Length cm | Breite innen Inner Width cm | Höhe innen Inner Height cm | | Preis € |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------|------------|
| 2828/280 | 28 | 9 | 8 | 1,5 l | 65,— |

Antihaft-Brot/ Königskuchenform

aus Stahl, beschichtet mit hochwertiger EXOPAN®- PTFE- Antihafbeschichtung, mit verstärktem Rand, nicht zerlegbar, glatte, konische Wände



| Art-Nr. Part No. | Länge innen Inner Length cm | Breite innen Inner Width cm | Höhe außen Outer Height cm | | Preis € |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------|------------|
| 6363/300 | 30 | 8 | 8 | 1,5 l | 34,50 |

Non-Stick Loaf Tin

steel with EXOPAN® PTFE non-stick coating with reinforced edge

Backform

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit schmalem glatten Rand, schwere Qualität, insbesondere für die Herstellung von Sauerteig geeignet



| Art-Nr. Part No. | Länge innen Inner Length cm | Breite innen Inner Width cm | Höhe Height cm | | Preis € |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-----|------------|
| 5110/250 | 25 | 10 | 7 | 1 l | 24,— |
| 5110/300 | 30 | 11,5 | 7 | 2 l | 25,50 |
| 5110/350 | 35 | 12 | 8 | 3 l | 28,— |

Loaf Tin

18/10 stainless steel, matt polished finish, with narrow, flat edge, heavy gauge

Königskuchenform

aus 0,6 mm starkem Stahl, PTFE antihafbeschichtet, nicht spülmaschinengeeignet



| Art-Nr. Part No. | Länge innen Inner Length cm | Breite innen Inner Width cm | Höhe außen Outer Height cm | | Preis € |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------|------------|
| 6310/250 | 25 | 11 | 6,5 | 1,5 l | 10,50 |
| 6310/300 | 30 | 11 | 6,5 | 2 l | 12,— |

Loaf Tin

steel 0.6 mm thick, with PTFE non-stick coating, not dishwasher proof

Leberkäsform

aus Edelstahl 18/10, matt poliert, mit schmalem glatten Rand, schwere Qualität



| Art-Nr. Part No. | Länge innen Inner Length cm | Breite innen Inner Width cm | Höhe Height cm | | Preis € |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|-------|------------|
| 5408/300 | 30 | 13,5 | 9 | 3 l | 30,50 |
| 5408/350 | 35 | 14 | 9 | 3,7 l | 32,50 |

Loaf Tin

18/10 stainless steel, matt polished finish, with narrow, flat edge, heavy gauge

Gärschale

aus natürlichem Peddigrohr, atmungsaktiv, biologisch abbaubar, lebensmittelecht, ideal geeignet zum Gären des Teigs ohne Gärschrank, nicht zum Backen geeignet



| Art-Nr. Part No. | Länge Length cm | Breite Width cm | Höhe Height cm | | Preis € |
|--|-----------------------|-----------------------|----------------------|--|------------|
| für 0,5 kg Stangenbrot: / for 0.5 kg baguette: | | | | | |
| 4859/450 | 45 | 8,5 | 7 | | 18,50 |

Banneton

from natural rattan, natural respiration, biologically degradable, food safe, ideal for ferment the pastry outside a fermentation unit, not suitable for use in ovens

| | | | | | |
|---|----|----|-----|--|-------|
| für 1 kg rundes Brot: / for 1 kg round bread: | | | | | |
| 4857/220 | 22 | | 7,5 | | 13,50 |
| für 1 kg ovales Brot: / for 1 kg oval bread: | | | | | |
| 4858/300 | 30 | 14 | 7 | | 15,50 |