

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