



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



Terrinenform

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 Height cm	
5110/250	25	10	6,5	1 l
5110/300	30	11,5	6,5	2 l
5110/350	35	12	8	3 l



Backform

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

Loaf Tin

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



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



Backform

aus 0,6 mm starkem Stahl, PTFE antihafte-beschichtet, nicht spülmaschinengeeignet

Loaf Tin

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



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



Leberkäseform

aus Edelstahl 18/10, unpoliert, mit schmalen glatten Rand

Loaf Tin

18/10 stainless steel, unpolished, with narrow, flat edge



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm	
5430/150	15	10	3	0,25 l



Sülzkotelettform

aus Edelstahl 18/10, mit glatt auslaufendem Rand, schwere Qualität

Aspic Cutlet Mould

18/10 stainless steel, heavy gauge



Art-Nr. Part No.	Länge innen Inner Length cm	Breite innen Inner Width cm	Höhe innen Inner Height cm	
für 0,5 kg Stangenbrot: / for 0.5 kg baguette:				
4859/450	42,5	8,5	5,5	

für 0,5 kg rundes Brot: / for 0.5 kg round bread:				
4857/200	18,5		7	
für 1 kg rundes Brot: / for 1 kg round bread:				
4857/220	20,5		7,5	

für 0.5 kg ovales Brot: / for 0.5 kg oval bread:				
4858/300	28	12	5,5	



Gärschale

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

Banneton

from natural rattan, natural respiration, bio-degradable, food safe, for naturally allowing dough to prove in the shape of the basket before its final bake, not suitable for use in ovens

