

Silikon-Backmatte, HALBKUGEL

Non-Stick Hemispherical Moulds



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Preis €
5 Formen / 5 moulds 6630/085	8	4	7,85
6 Formen / 6 moulds 6630/076	7	3,5	7,50
15 Formen / 15 moulds 6630/415	4	2	7,85

Silikon-Backmatte, HALBES EI

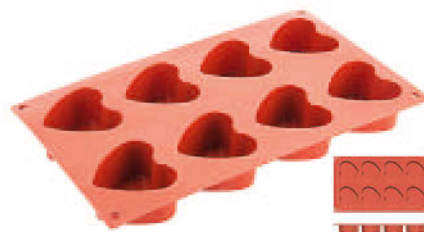
Non-Stick Egg Moulds



Art-Nr. Part No.	Größe Size cm	Höhe Height cm	Preis €
mit 5 Formen / with 5 moulds 6646/100	10 x 7	3,5	7,85

Silikon-Backmatte, HERZ

Non-Stick Heart Moulds



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe Height cm	Preis €
8 Formen / 8 moulds 6648/060	6	3,5	8,35

Silikon-Backmatte, MACARONS

auch zur Herstellung von Whoopies

Non-Stick Macarons Moulds

for making whoopies



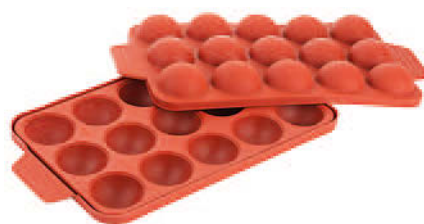
Art-Nr. Part No.	Ø dia. mm	Höhe Height mm	Preis €
mit 20 Formen / 20 moulds 6679/065	25 - 40 - 65	9	18,40

Backform für Cake-Pops

mit Ober- und Unterschale, aus reinem Silikon, terrakottafarben, spülmaschinengeeignet, geruchs- und geschmacksneutral, temperaturbeständig von -60°C bis +230°C, formstabil

Cake Pop Mould

two piece, silicone, suitable for -60°C to +230°C, non-stick, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Ø dia.	Preis €
15 Formen / 15 moulds 853/037	3,7 cm	11,80

Mattengröße 22 x 14 cm.
Mat size: 22 x 14 cm.

Antihaft-Backmatte

aus glasfaserverstärkten Silikon, temperaturresistent von -40°C bis +300°C, problemlos mit weichem Schwamm unter heißem Wasser zu reinigen, ersetzt das Backpapier

Non-Stick Baking Mat

fibreglass reinforced silicone temperature resistant from -40°C up to +300 °C, replaces baking paper, easy to clean



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Preis €
Für Backbleche GN 1/1: / For GN 1/1 Baking Sheets: 6390/520	52 cm	31,5 cm	26,—

Für Backbleche 60x40cm: / For 60x40cm Baking Sheets:

6390/585	58,5 cm	38,5 cm	35,—
6390/400	40 cm	30 cm	25,—

Für Backbleche GN 2/1: / For GN 2/1 Baking Sheets GN 2/1:

6390/640	64 cm	52 cm	46,—
6390/770	77 cm	57 cm	54,—

Wir empfehlen, die Backmatten auf perforierten Backblechen (Seite 229) oder Backrosten (Seiten 228 und 228) einzusetzen. Nicht falten und nicht auf den Matten schneiden.

We recommend using these mats on perforated baking sheets (see page 228, 228 or 229). Do not fold the mats or cut on them.

