

Backform

aus Edelstahl 18/10, hochglänzend poliert,
mit schmalem 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 Height cm		Preis €
5110/250	25	10	6,5	1 l	29,70
5110/300	30	11,5	6,5	2 l	32,50
5110/350	35	12	8	3 l	36,—

Backform

aus 0,6 mm starkem Stahl, PTFE antihaft-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 außen Outer Height cm		Preis €
6310/250	25	11	6,5	1,5 l	12,50
6310/300	30	11	6,5	2 l	13,60

Leberkäsform

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

Loaf Tin

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



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	35,50
5408/350	35	14	9	3,7 l	38,50

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 Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm		Preis €
5430/150	15	10	3	0,25 l	13,75

Auflaufform Porzellan

ovale Backformen aus weißem Porzellan,
ofenfest bis +350°C, stapelbar

Porcelain Baking Tray

oval white porcelain, oven safe up to +350°C, stackable



Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Breite Width cm	Höhe Height cm		Preis €
2755/220	22	13,5	4	0,47 l	9,25
2755/240	24	14	4	0,6 l	11,—
2755/280	28	17	4,5	0,87 l	14,50
2755/320	32	19,5	5	1,5 l	17,—
2755/360	36	22	5	1,8 l	20,30
2755/380	38	24	5	2 l	21,55
2755/420	42	25,5	5	2,5 l	27,05
2755/440	44	27,5	5,5	3,3 l	28,55
2755/480	48	30	6	4,4 l	33,—

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



Art-Nr. Part No.	Länge innen Inner Length cm	Breite innen Inner Width cm	Höhe innen Inner Height cm		Preis €
für 0,5 kg Stangenbrot: / for 0.5 kg baguette:					
4859/450	42,5	8,5	5,5		20,70
für 0,5 kg rundes Brot: / for 0.5 kg round bread:					
4857/200	18,5		7		11,20
für 1 kg rundes Brot: / for 1 kg round bread:					
4857/220	20,5		7,5		15,10
für 0.5 kg ovales Brot: / for 0.5 kg oval bread:					
4858/300	28	12	5,5		17,30