

TORTIERE, BANDA STAGNATA / PASTRY MOULDS, TIN PLATE
BACKFORMEN, WEISSBLECH / MOULES À GATEAU, FER BLANC

Tortiera tonda, festonata

47701

Round cake tin, fluted
Kuchenblech, gewellter Rand
Tourtière ronde, bord cannelé



art.	Ø cm.	h. cm.	u. pack	conf.
47701-20	20	2,5	6	
47701-24	24	2,5	6	
47701-28	28	2,5	6	
47701-32	32	2,5	6	

Tortiera, fondo mobile

47702

Round cake tin, loose plate bottom
Kuchenblech, gerippt, Heheboden
Tourtière cannelée, fond mobile



art.	Ø cm.	h. cm.	u. pack	conf.
47702-20	20	3,5	6	
47702-24	24	3,5	6	
47702-28	28	3,5	6	
47702-32	32	3,5	6	

Tortiera margherita

47704

Baking mould "Margerit"
Margeriten-Backform
Moule à marguerite



art.	Ø cm.	h. cm.	u. pack	conf.
47704-20	20	6	6	

Tortiera rett. festonata

47706

Rectangular baking mould, fluted
Rechteckige Backform, gerippt
Tourtière, bord cannelé

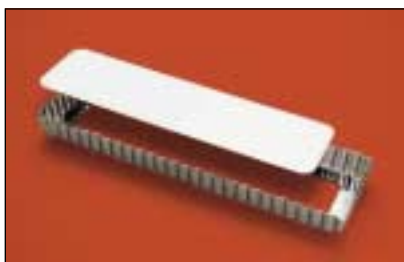


art.	dim. cm.	h. cm.	u. pack	conf.
47706-35	35x11	3	6	

Tortiera, fondo mobile

47707

Baking mould, loose plate bottom
Rechteckige Backform, Heheboden
Tourtière rect., fond mobile



art.	dim. cm.	h. cm.	u. pack	conf.
47707-35	35x11	3	6	

Scatola 60 tartellette assortite
47708

Box of 60 small assorted moulds
60-tlg.-Satz Förmchen
Boîte 60 petits fours, assortis



art.	Ø cm.	h. cm.	lt.
47708-60	15	—	—

Stampo "Brioche"

47550

Continental style brioche mould
Brioche 14 Rippen
Brioche 14 côte



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47550-14	14	—	6
47550-16	16	—	6
47550-18	18	—	6
47550-20	20	—	6
47550-22	22	—	6

Stampo svasato

47551

Splayed cake mould
Bauchige Königskuchenform
Cake évasé



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47551-15	15x7	5,5	6
47551-18	18x7,5	6,5	6
47551-21	21x9	7,0	6
47551-24	24x9	7,5	6
47551-27	27x10	8,0	6
47551-30	30x10	8,0	6
47551-33	33x11	8,0	6
47551-36	36x10,5	8,0	6

Stampo "Charlotte"

47552

Charlotte mould
Charlotte-Form
Charlotte



art.	Ø cm.	h.	gr.	conf. u. pack
47552-18	18	10	1,8	6

Tortiera quadra

47553

Square cake mould
Manquéform, quadratisch
Manqué carré



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47553-22	22x22	5	6
47553-24	24x24	5	6

Stampo apribile, 2 fondi

47554

Springform mould with 2 bottoms
Springform mit 2 Böden
Manqué démontable, 2 fonds



art.	Ø cm.	h. cm.	gr.
47554-24	24	5,8	—
47554-26	26	5,8	—

Tortiera tonda

47555

Round plain cake mould
Glatte, runde Manquéform
Manqué rond uni



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47555-12	12	3,4	6
47555-14	14	3,5	6
47555-16	16	4,0	6
47555-18	18	4,5	6
47555-20	20	4,5	6
47555-22	22	5,0	6
47555-24	24	5,0	6
47555-26	26	5,0	6
47555-28	28	5,0	6
47555-30	30	5,3	6
47555-32	32	5,5	6

Stampo "Bavarese"

47556

"Bavarois" dessert mould
"Bayerische" Kuchenform
Moule "Bavarois"



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47556-18	18	9	3

Stampo carré apribile

47557

Folding cake mould
Aufklappbare Pastetenkuchenform
Pâté ouvrant



art.	dim.cm.	h.	conf. u. pack
47557-24	24x9,5	7,0	6
47557-27	27x10	7,5	6
47557-30	30x10	7,5	6

Stampo paté a cerniera, fondo mobile

47558

Loaf pan w/hinges, loose bottom
Pastetenspringform, Heheboden
Pâté à charnière, fond démontable



art.	dim.cm.	h.	conf. u. pack
47558-30	30x8	8	2
47558-35	35x8	8	2
47558-40	40x8	8	2
47558-50	50x8	8	2

Stampo madeleines

47559

Madeleine sheet
Madeleines Backblech
Plaque madeleines



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47559-12	39,5x20	—	6

Stampo madeleinettes

47560

Small madeleine sheet
Madeleinettes Backblech
Plaque madeleinettes



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47560-20	39,5x12,5	—	6

Teglia rett. svasata

47561

Baking sheet splayed edges
Backblech, rechteckig
Plaque évasée



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47561-37	37x27	1,5	6
47561-40	40x30	1,5	6

Ciambella

47562

Savarin mould
Savarinform
Savarin



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47562-08	8	2,0	25
47562-12	12	2,5	6
47562-22	22	4,5	6
47562-24	24	5,0	6
47562-26	26	6,2	6

Tortiera quadra, festonata

47563

Square mould, fluted
Tortenform, quadratisch, gewellter Rand
Tourtière carrée, bord cannelé



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47563-23	23x23	2,5	6

Tortiera quadra, festonata, fondo mobile

47564

Square mould, fluted, loose bottom
Tortenform, quadratisch, gewellter Rand, Heheboden
Tourtière carrée, bord cannelé, fond mobile



art.	dim.cm.	h.	conf. u.pack
47564-23	23x23	2,5	6

Tortiera rettangolare, festonata

47565

Rectangular mould, fluted
Tortenform, rechteckig, gewellter Rand
Tourtière cannelée



art.	dim.cm.	h.	conf. u.pack
47565-29	29x20	2,5	6

Tortiera rettangolare, festonata, fondo mobile

47566

Rectangular mould, fluted, loose bottom
Tortenform, rechteckig, gewellter Rand, Heheboden
Tourtière cannelée, fond mobile



art.	dim.cm.	h.	conf. u.pack
47566-29	29x20	2,5	6

Tortiera tonda, fondo mobile

47567

Round mould, loose bottom
Tortenform, rund, Heheboden
Tourtière ronde, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u.pack
47567-12	12	2,1	25
47567-24	24	2,3	6
47567-28	28	2,3	6
47567-32	32	2,5	6

Tortiera "Trois frères"

47568

"Trois frères" ring mould
Frankfurter Kranzform
Trois frères



art.	Ø cm.	h.	conf. u.pack
47568-22	22	5,5	3

Aspic ovale

47569

Oval aspic mould
Ovale Aspikform
Aspic ovale



art.	dim.cm.	h.	conf. u.pack
47569-07	7,5x7,5	3,8	25

Aspic ovale, fondo stella

47570

Oval aspic mould, star bottom
Ovale Aspikform, Sternboden
Aspic ovale, fond étoilé



art.	dim.cm.	h.	conf. u.pack
47570-07	7,5x5,5	3,8	25

Stampo per babà

47571

Dariole mould
Runde Babaform
Babà rond



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47571-06	6	6	25

Barchetta festonata

47572

Fluted oval boat mould
Gewelltes Schiffchenform
Barquette cannelée



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47572-08	8	1	25
47572-09	9	1	25
47572-10	10	1	25
47572-11	11	1,3	25
47572-12	12	1,4	25

Barchetta

47573

Oval boat mould
Schiffchenform
Barquette



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47573-06	6	0,9	25
47573-08	8	1,2	25
47573-09	9	1,2	25
47573-10	10	1,3	25
47573-11	11	1,3	25
47573-12	12	1,3	25

Brioche

47574

Brioche mould
Brioche 10 Rippen
Brioche 10 côtes



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47574-06	6	2,5	25
47574-07	7	2,8	25
47574-08	8	3,2	25
47574-09	9	3,5	25
47574-10	10	3,8	25
47574-11	11	4,2	25

Tartelletta rettangolare

47575

Pie pan
Fleischpastetenform
Friand



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47575-09	9,8x5	1,4	25

Tartelletta tonda, festonata

47586

Round fluted tart pan
Runde Tortellets, gewellter Rand
Tartelette ronde cannelée



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47586-04	4,5	1,0	25
47586-05	5,0	1,0	25
47586-06	6,0	1,0	25
47586-07	7,0	1,0	25
47586-08	8,0	1,2	25
47586-09	9,0	1,5	25
47586-10	10	1,8	25
47586-12	12	2,0	25
47586-14	14	2,5	25

Tartelletta tonda, festonata, fondo mobile

47587

Round fluted tart pan, loose bottom
Runde Tortellets, gewellter Rand, Hebeboden
Tartelette cannelée, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47587-10	10	1,8	25
47587-11	11	2,0	25
47587-12	12	2,0	25
47587-14	14	2,5	25

Tartelletta tonda

47588

Round tart pan
Runde Tortellets
Tartelette ronde



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47588-05	5,0	1,1	25
47588-06	6,0	1,2	25
47588-07	7,0	1,2	25
47588-08	8,0	1,2	25
47588-09	9,0	1,2	25
47588-10	10	1,2	25

Tartelletta foglia di quercia

47589

Oak leaf tart mould
Törtchenform "Eichenblatt"
Tartelette "feuille chêne"



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47589-12	12	2	25

Tartelletta foglia di vite

47590

Wine leaf tart mould
Törtchenform "Weinblatt"
Tartelette "feuille vigne"



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47590-12	12	2	25

Tartellette

47576

"Petits fours" moulds
Pralinenförmchen
Petits fours



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47576-01	4,5	—	25
47576-02	4,5	—	25
47576-03	3,5	—	25
47576-04	4,5	—	25
47576-05	4,5	—	25

Tartellette

47576

"Petits fours" moulds
Pralinenförmchen
Petits fours



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47576-06	7,0	—	25
47576-07	5,0	—	25
47576-08	6,0	—	25
47576-09	6,0	—	25

Tartellette

47576

"Petits fours" moulds
Pralinenförmchen
Petits fours



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47576-10	3,5	—	25
47576-11	4,0	—	25
47576-12	3,5	—	25

TORTIERE ANTIADERENTI / PASTRY MOULDS, NON-STICK COATED
BACKFORMEN MIT ANTIHAFTBESCHICHTUNG / MOULES À GATEAU ANTI-ADHÉRENTES

Tortiera festonata

47709

Round mould, fluted edges
 Runde Obsttortenform
 Tourtière ronde bord cannelé



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47709-20	20	2,5	6
47709-22	22	2,5	6
47709-24	24	2,5	6
47709-26	26	2,5	6
47709-28	28	2,5	6
47709-30	30	2,5	6
47709-32	32	2,5	6

Tortiera tonda

47710

Round cake tin
 Tortenform, rund
 Manqué rond uni



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47710-12	12	3,0	6
47710-14	14	3,5	6
47710-16	16	4,0	6
47710-18	18	4,5	6
47710-20	20	4,5	6
47710-22	22	5,0	6
47710-24	24	5,0	6
47710-26	26	5,0	6
47710-28	28	5,0	6
47710-30	30	5,3	6
47710-32	32	5,5	6

Ciambella

47711

Savarin tin
 Savarinform
 Moule pour savarin



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47711-08	8,0	2,0	25
47711-12	12	2,5	6
47711-22	22	4,5	6
47711-24	24	5,0	6
47711-26	26	6,2	6

Tortiera festonata, fondo mobile

47712

Round mould, fluted, loose bottom
 Tortenform,
 gewellter Rand, Hebeboden
 Tourtière cannelée, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47712-20	20	2,5	6
47712-22	22	2,5	6
47712-24	24	2,5	6
47712-26	26	2,5	6
47712-28	28	2,5	6
47712-30	30	2,5	6
47712-32	32	2,5	6

Tortiera Trois Frères

47713

Trois Frères ring mould
 Frankfurter Kranzform
 Tourtière Trois Frères



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47713-22	22	5,5	6

Tortiera rettangolare

47714

Loaf pan
Königskuchenform
Cake embouti



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47714-26	26x9,5	7,5	6
47714-28	28x10	7,5	6

Tortiera rettangolare apribile

47715

Folding loaf pan
Aufklappbare-Königskuchenform
Cake ouvrant



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47715-24	24x9,5	7,0	6
47715-27	27x10	7,5	6
47715-30	30x10	7,5	6

Teglia rettangolare

47716

Rectangular baking sheet
Rechteckige-Backform
Plaque rectangulaire



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47716-37	37x27	1,5	6

Tortiera fondo mobile

47717

Rectangular mould, loose plate bottom
Backform, gerippt, Hebeboden
Tourtière cannelée, fond mobile



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47717-35	35x11	2,5	6

Tortiera margherita

47718

Baking mould "Margerit"
Margeriten-Backform
Moule à marguerite



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47718-20	20	6	6

Tortiera festonata, fondo mobile
47719

Round mould, fluted, loose bottom
Tortenform, rund,
gewellter Rand, Hebeboden
Tourtière cannelée, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47719-10	10	3,0	25
47719-15	15	4,0	6
47719-20	20	4,5	6
47719-24	25	5,0	6

Tartelletta a barchetta
47720

Oval boat mould
Schiffchenförmchen
Barquette unie



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47720-06	6	—	25
47720-08	8	—	25
47720-09	9	—	25
47720-10	10	—	25
47720-11	11	—	25
47720-12	12	—	25

Tartelletta a barchetta, festonata
47721

Fluted oval boat mould
Schiffchenförmchen, gerippt
Barquette, cannelée



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47721-08	8	—	25
47721-09	9	—	25
47721-10	10	—	25
47721-11	11	—	25
47721-12	12	—	25

Tartelletta tonda
47722

Round plain mould
Backförmchen, rund
Tartelette ronde, unie



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47722-05	5	—	25
47722-06	6	—	25
47722-07	7	—	25
47722-08	8	—	25
47722-09	9	—	25
47722-10	10	—	25

Tartelletta tonda festonata
47723

Round fluted mould
Backförmchen, rund, gerippt
Tartelette ronde, cannelée



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47723-04	4,5	—	25
47723-05	5	—	25
47723-06	6	—	25
47723-07	7	—	25
47723-08	8	—	25
47723-09	9	—	25
47723-10	10	—	25
47723-11	11	—	25
47723-12	12	—	25
47723-14	14	—	25

Tartelletta a brioche

47724

Brioche mould
Brioche-Förmchen, gerippt
Brioche fond plat



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47724-06	6	—	25
47724-07	7	—	25
47724-08	8	—	25
47724-09	9	—	25
47724-10	10	—	25
47724-11	11	—	25
47724-14	14	—	6
47724-16	16	—	6
47724-18	18	—	6
47724-20	20	—	6
47724-22	22	—	6

Tartelletta rettangolare

47725

Friand mould
Friand-Förmchen
Friand



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47725-09	9,8x5,1	—	25

Aspic ovale

47726

Oval aspic mould, plain bottom
Ovale Aspikform, glatter Boden
Aspic ovale, fond uni



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47726-07	7,5x5,5	3,8	25

Aspic ovale, fondo stella

47727

Oval aspic mould, star bottom
Ovale Aspikform, Sternboden
Aspic ovale, étoilé



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47727-07	7,5x5,5	3,8	25

Stampo per babà

47728

Rum baba mould
Runde Babaform
Dariole embouti



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47728-06	6	6	25

Scatola 60 tartellette assortite
47730

Box of 60 small assorted moulds
60-tlg.-Satz Förmchen
Boîte 60 petits fours, assortis



art.	Ø cm.	h. cm.
47730-60	15	—

Stampo per madeleines
47731

Madeleine sheet
Madeleine-Backblech
Plaque madeleines



art.	dim. cm.	h.
47731-12	39,5x20	—

Stampo per madeleinettes
47732

Madeleinette sheet
Madeleinette-Backblech
Plaque madeleinettes



art.	dim. cm.	h.
47732-20	39,5x12,5	—

Tortiera rettangolare
47733

Cake mould
Königskuchenform
Cake évasé



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47733-15	15x7	5,5	6
47733-18	18x7,5	6,5	6
47733-21	21x9	7,0	6
47733-24	24x9	7,5	6
47733-27	27x10	8,0	6
47733-30	30x10	8,0	6
47733-33	33x11	8,0	6
47733-36	36x10,5	8,0	6

Charlotte
47734

Charlotte mould
Charlotte-Form
Charlotte



art.	Ø cm.	h.	lt.	conf. u. pack
47734-18	18	10	1,8	6

Bavarese

47735

Bavarois mould
Bayerische-Kuchenform
Moule Bavarois



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47735-18	18	9	3

Bacinella paté con cerniera

47736

Loaf pan with hinges, loose bottom
Springkastenform, Hebeboden
Pâté à charnière, fond démontable



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47736-30	30x8	8	2
47736-35	35x8	8	2
47736-40	40x8	8	2
47736-50	50x8	8	2

**Tortiera rett., festonata,
fondo mobile**

47737

Fluted mould, loose bottom
Tortenform, gewellter Rand, Hebeboden
Tourtière cannelée, fond mobile

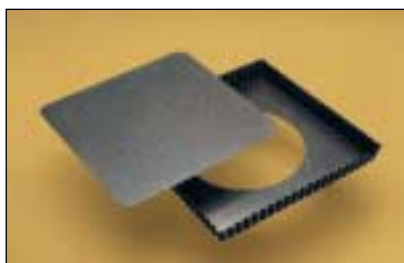


art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47737-29	29x20	2,5	6

**Tortiera quadra, festonata,
fondo mobile**

47738

Square mould, fluted, loose bottom
Tortenform, quadratisch,
gewellter Rand, Hebeboden
Tourtière carrée, cannelée, fond mobile



art.	dim. cm.	h.	conf. u. pack
47738-23	23x23	2,5	6

Tortiera tonda

47739

Round mould
Tortenform, rund
Tourtière ronde



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47739-12	12	2,1	6
47739-24	24	2,3	6
47739-28	28	2,3	6
47739-32	32	2,5	6

Tortiera tonda, fondo mobile

47746

Round mould, loose bottom
Tortenform, Hebeboden
Tourtière ronde, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47746-12	12	2,1	6
47746-24	24	2,3	6
47746-28	28	2,3	6
47746-32	32	2,5	6

Tartelletta savarin

47757

Savarin mould
Savarinförmchen
Savarin



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47757-65	6,5	1,5	25
47757-70	7,0	1,7	25
47757-80	8,0	2,0	25

Tartelletta tonda, festonata, fondo mobile

47758

Round fluted mould, loose bottom
Runde, gewellte Tortellets, Hebeboden
Tartelette ronde cannelée, fond mobile



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47758-10	10	1,8	25
47758-11	11	2,0	25
47758-12	12	2,0	25
47758-14	14	2,5	25

Tartelletta foglia di quercia

47759

Oak leaf tart mould
Törtchenform "Eichenblatt"
Tartelette "feuille chêne"



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47759-12	12	2	25

Tartelletta foglia di vite

47760

Wine leaf tart mould
Törtchenform "Weinblatt"
Tartelette "feuille vigne"



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47760-12	12	2	25

Tartellette

47747

Small moulds
Pralinen-förmchen
Petits fours

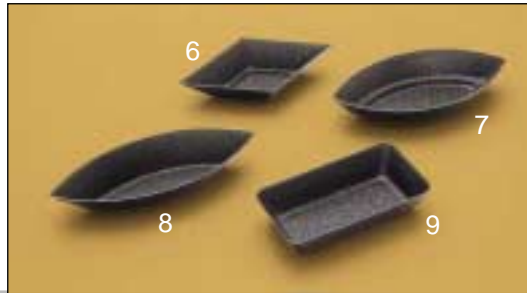


art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47747-01	4,5	—	25
47747-02	4,5	—	25
47747-03	4,5	—	25
47747-04	3,5	—	25
47747-05	4,5	—	25

Tartellette

47747

Small moulds
Pralinen-förmchen
Petits fours



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47747-06	6,0	—	25
47747-07	6,0	—	25
47747-08	7,0	—	25
47747-09	5,0	—	25

Tartellette

47747

Small moulds
Pralinen-förmchen
Petits fours



art.	Ø cm.	h.	conf. u. pack
47747-10	4,0	—	25
47747-11	3,5	—	25
47747-12	3,5	—	25

Stampo tartellette

47748

Cup bun pan
Backblech
Plaque tartelettes



art.	dim. cm.	h.
47748-35	35,5x27	2,5

Stampo motivi pasquali

47749

Easter muffin pan
Ostern-Backblech
Plaque Pâque



art.	dim. cm.	h.
47749-35	35x26,8	3

Stampo pupazzi di neve

47750

Snowmen muffin pan
Schneemänner-Backblech
Plaque bonhommes de neige



art.	dim. cm.	h.
47750-35	35x26,5	2,5

Stampo Babbo Natale

47761

Santa Claus pan
Weihnachtsmann-Backblech
Plaque Père Noël



art.	dim. cm.	h.
47761-30	30,5x26	5
47761-40	40x31,7	5

Stampo albero di Natale

47762

Christmas tree pan
Weihnachtsbaum-Backblech
Plaque arbre de Noël



art.	dim. cm.	h.
47762-40	39,5x33	5

Stampo pupazzo di neve

47763

Snowman pan
Schneemann-Backblech
Plaque bonhomme de neige



art.	dim. cm.	h.
47763-31	31x19,7	5
47763-44	44,5x27	5

Stampo coniglietto di Pasqua

47764

Easter rabbit pan
Osternhase-Backblech
Plaque lapin de Pâque



art.	dim. cm.	h.
47764-10	10,8x14,5	3,0
47764-14	14x7,7	2,5

Stampo cuore

47751

Heart pan
Herz-Backblech
Plaque coeur



art.	dim. cm.	h.
47751-23	23x24,5	4,5

Stampo carré

47752

Loaf pan
Königskuchenform
Cake évasé



art.	dim. cm.	h.
47752-08	8,4x5,6	—
47752-10	10,8x6,5	—
47752-15	14,8x7,8	—

**Stampo carré,
fondo festonato**

47753

Fluted loaf pan
Königskuchenform, gerippt
Cake évasé, fond cannelé



art.	dim. cm.	h.
47753-15	15x8	3,5
47753-31	31,2x12,2	5,0

Stampo apribile

47754

Springform mould
Springform
Manqué démontable



art.	Ø cm.	h.
47754-20	20,5	6,5
47754-24	24,0	6,5
47754-26	26,0	6,5
47754-28	28,0	6,7

Stampo ciambella apribile

47756

Savarinspringform mould
Savarinspringform
Manqué savarin démontable



art.	Ø cm.	h.
47756-20	20,5	6,7
47756-24	24,0	6,8
47756-26	26,0	6,5
47756-28	28,0	6,7

Stampo uova

47765

Egg shape pan
Eier-Backblech
Plaque oeufs



art.	Ø cm.	h.
47765-13	13	2,2

Stampo apribile, 6 fondi

47755

Springform mould
with 6 bottoms
Springform mit 6 Böden
Manqué démontable,
6 fonds



art.	Ø cm.	h.
47755-26	26	6

STAMPI PER CIOCCOLATO IN POLICARBONATO / MOULDS FOR CHOCOLATE, POLYCARBONATE
SCHOKOLADE-FORMEN AUS POLYKARBONAT / MOULES A CHOCOLAT EN POLYCARBONATE

Stampo per uova pasquali

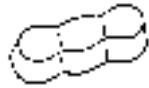
47870

Mould for chocolate, polycarbonate
Schokolade-Form, Polykarbonat
Moule à chocolat, polycarbonate



art.	dim. cm.	Kg.
47870-05	18x26	0,5
47870-10	23,5x33	1,0
47870-15	25,5x37	1,5

STAMPI PER CIOCCOLATO IN POLICARBONATO / MOULDS FOR CHOCOLATE, POLYCARBONATE
SCHOKOLADE-FORMEN AUS POLYKARBONAT / MOULES A CHOCOLAT EN POLYCARBONATE



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-01	275 x 175	4 x 6	53 x 20 - h. 18



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-02	275 x 175	5 x 7	Ø 28 - h. 20



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-03	275 x 175	4 x 8	35 x 22 - h. 17



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-04	275 x 175	5 x 8	25 x 25 - h. 14

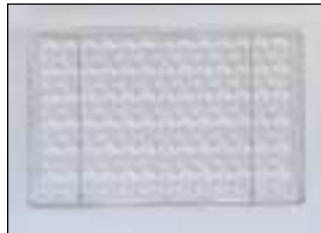


Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-05	275 x 175	4 x 7	27 x 27 - h. 19



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-06	275 x 175	4 x 8	40 x 24 - h. 18

STAMPI PER CIOCCOLATO IN POLICARBONATO / MOULDS FOR CHOCOLATE, POLYCARBONATE
SCHOKOLADE-FORMEN AUS POLYKARBONAT / MOULES A CHOCOLAT EN POLYCARBONATE



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-07	275 x 175	6 x 13	22 x 15 - h. 8



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-08	275 x 175	4 x 8	38 x 24 - h. 16



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-09	275 x 175	6 x 4	—



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47860-10	275 x 175	4 x 9	—



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47862-01	275 x 205	4 x 9	30 x 22 - h. 15



Art. Item# Art.-Nr. Réf.	Dimensione stampo Size of mould Formengröße Grandeur des moules	Pezzi Parts Teile Divisions	Dim. praline Size of pralines Praliné Größe Grandeur des pralinés
47862-02	275 x 205	4 x 7	37 x 30 - h. 18