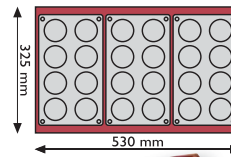




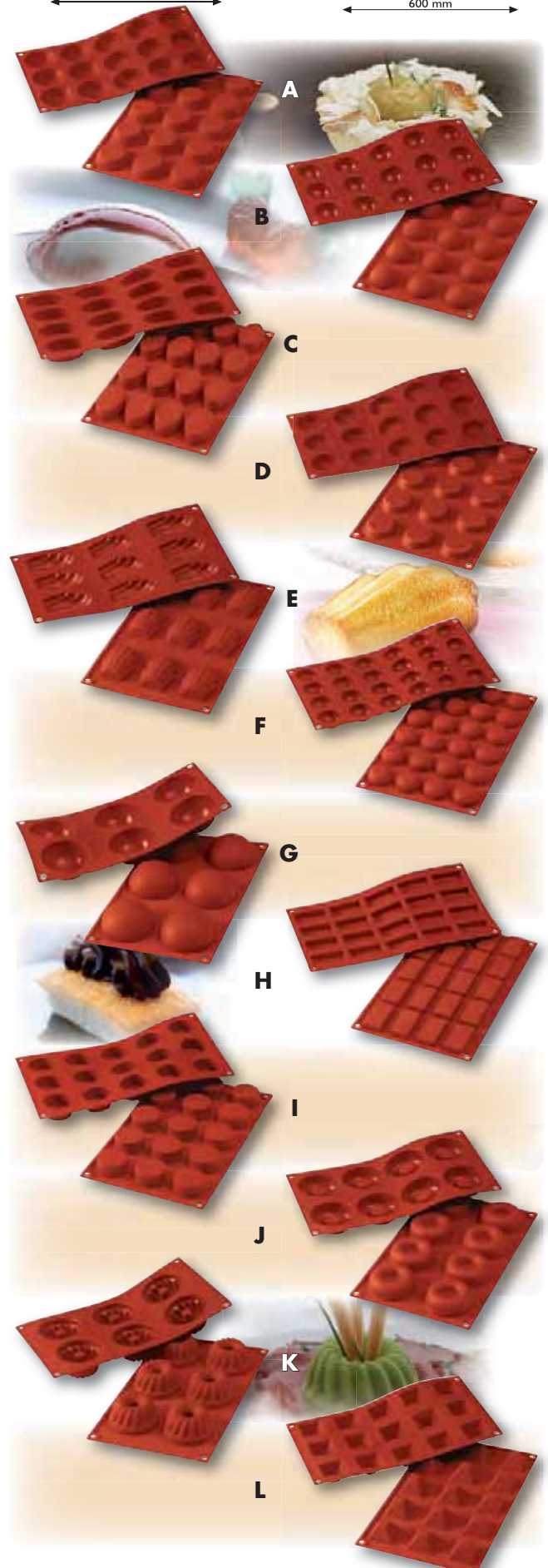
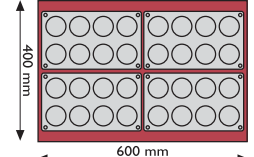
- Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig
- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine
- ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



### 1/1 Gastronorm



### Bakerynorm



### Ⓝ BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

- ⓔ BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack
- ⓕ MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister
- ⓓ BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

#### TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,25	070.050	A	SF014	50	15

#### MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,25	070.051	B	SF005	40	20

#### SMALL OVAL

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,25	070.052	C	SF017	55x33	20

#### MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,25	070.053	D	SF013	45	10

#### MADELEINE

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,25	070.054	E	SF032	68x45	17

#### POMPONETTE

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,25	070.055	F	SF009	34	16

#### SEMISFERA

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
9,25	070.056	G	SF002	70	35

#### FINANZIERE

EURO	No.	Type		mm	H mm
9,25	070.057	H	SF025	49x26	11