

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal**

- (E) FOOD SPATULA - stainless steel
- (F) SPATULE - inox
- (D) RÜHRSPATEN - CNS

EURO	No.	L cm
11,00	041.050	60
16,00	041.052	90
19,00	041.054	120

**(N) ROERSPATEL - roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen**

- (E) FOOD SPATULA - stainless steel and high quality synthetic material, does not bend when used at high temperature, for ice and food preparation
- (F) SPATULE - en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage aux températures hautes
- (D) RÜHRSPATEN - aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

EURO	No.	L cm
27,00	882.055	50
32,00	882.057	70

**(N) ROERSPATEL - vervaardigd uit hoogwaardig hogedruk polyethyleen (HDPE 500), voor ijs en voedselbereiding**

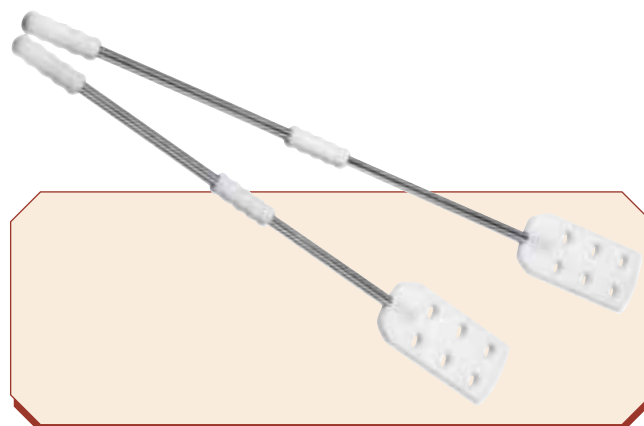
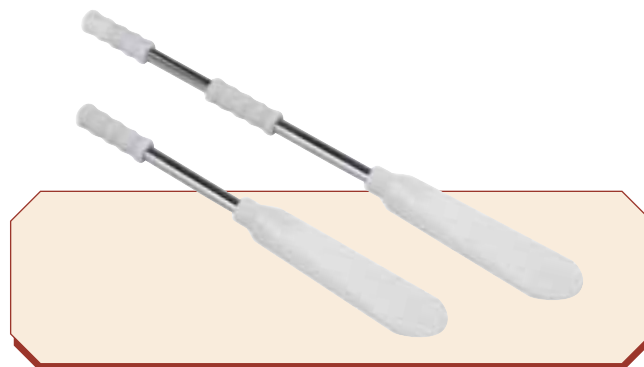
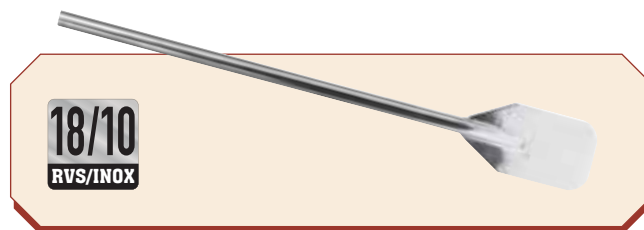
- (E) FOOD SPATULA - made under high-first-class polyethylene (HDPE 500), for ice and food preparation
- (F) SPATULE - fabriqués à haute tension de polyéthylène d'une qualité supérieure (HDPE 500), pour la préparation de la crème glacée et des aliments
- (D) RÜHRSPATEN - hergestellt aus erstklassigem Hochdruck-Polyäthylen (HDPE 500). für Eis- und Speisenzubereitung

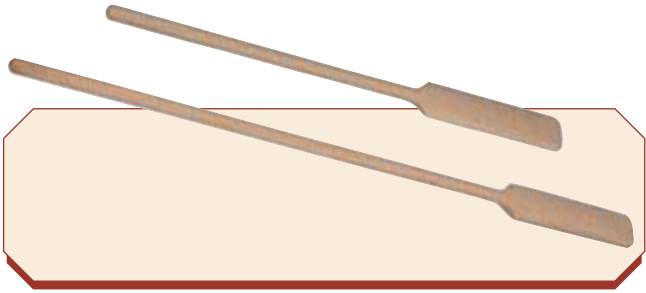
EURO	No.	L cm	vlak/flat palette/flach	met gaten/with holes avec trous/mit löcher
7,90	882.150	45	x	
12,70	882.151	60	x	
17,50	882.152	80	x	
26,50	882.153	100	x	
37,50	882.154	120	x	
9,00	882.050	45		x
14,00	882.051	60		x
19,00	882.052	80		x
28,00	882.053	100		x
40,00	882.054	120		x

**(N) ROERSPATEL - met gaten, roestvrijstaal en hoogwaardig kunststof voor ijs en voedselbereiding, verbuigt niet tijdens het roeren bij hoge temperaturen**

- (E) FOOD SPATULA - with holes, stainless steel and high quality synthetic material, for ice and food preparation, does not bend when used at high temperature
- (F) SPATULE - avec trous, en acier inox et matière synthétique; pour la préparation de la crème glacée et des aliments, ne perd pas sa raideur l'usage aux températures hautes
- (D) RÜHRSPATEN - mit löcher, aus CNS und hochwertigem Kunststoff; für Eis- und Speisenzubereitung, verbiegt sich nicht während der Arbeit bei hohen Temperaturen

EURO	No.	L cm
39,00	882.080	80
42,00	882.100	100
49,00	882.120	120
53,00	882.140	140
61,00	882.160	160
67,00	882.180	180





**(N) ROERSPATEL - hout**

(E) FOOD SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) RÜHRSPATEN - Holz

No.	L cm	EURO
032.030	70	5,95
032.031	100	8,95



**(N) KOOKLEPEL - hout, ovaal**

(E) COOKING SPOON - wood, oval

(F) CUILLÈRE - bois, ovale

(D) KOCHLÖFFEL - Holz, oval

No.	L cm	EURO
032.001	25	0,70
032.002	30	0,90
032.003	35	1,25
032.004	40	1,45
032.014	50	1,95



**(N) KOOKLEPEL - hout, rond**

(E) COOKING SPOON - wood, round

(F) CUILLÈRE - bois, ronde

(D) KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.008	25	0,70
032.010	32	0,95
032.011	35	1,10
032.012	40	1,25
032.013	45	1,45



**(N) KOOKLEPEL GROOT - hout, rond**

(E) GIANT COOKING SPOON - wood, round

(F) MAXI-CUILLÈRE - bois, ronde

(D) RIESEN-KOCHLÖFFEL - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.005	80	7,50
032.006	100	9,50



**(N) KOOKLEPELS - hout, rond**

(E) COOKING SPOONS - wood, round

(F) CUILLÈRES - bois, ronde

(D) KOCHLÖFFELS - Holz, rund

No.	L cm	EURO
032.016	25/30/35	2,95



**(N) SPATEL - hout**

(E) SPATULA - wood

(F) SPATULE - bois

(D) PALETTE - Holz

No.	L cm	EURO
032.019	30	1,10

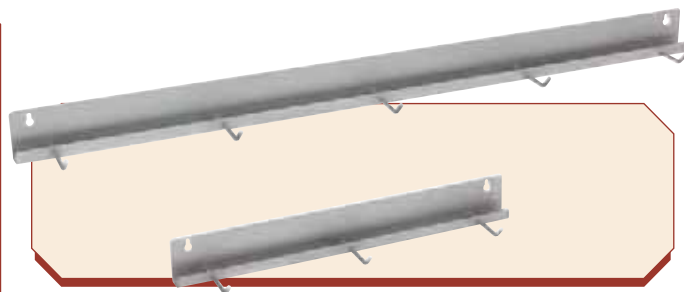
**(N) PROFESSIONEEL OPHANGREK - roestvrijstaal**

(E) PROFESSIONAL TOOL RACK - stainless steel

(F) PORTE LOUCHES PROFESSIONNEL - inox

(D) KELLENHALTER - CNS

EURO	No.	L cm	haken/hooks/crochets/Haken
53,00	899.148	50	3
62,00	899.149	100	5



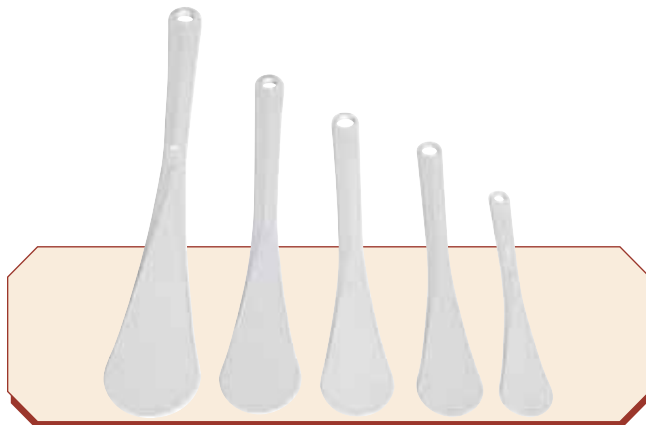
**(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

(E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C

(F) SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	059.020	25
3,40	059.021	30
4,50	059.022	35
6,75	059.023	40
8,25	059.024	50



**(N) KOOKLEPEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

(E) COOKING SPOON - plastic, heat resistant until 220°C

(F) CUILLÈRE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) KOCHLÖFFEL - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	059.026	30



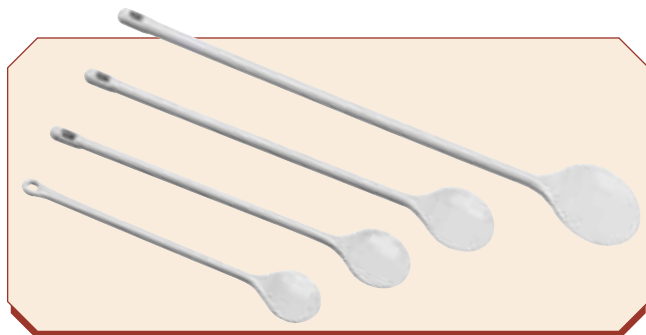
**(N) KOOKLEPEL - melamine, rond**

(E) COOKING SPOON - melamin, round

(F) CUILLÈRE - melamine, ronde

(D) KOCHLÖFFEL - Melamin, rund

EURO	No.	L cm
1,75	937.220	31
3,75	937.160	38
5,60	937.162	45
8,75	937.164	60



**(N) SPATEL - kunststof, hittebestendig tot 220°C**

(E) MIXING PADDLE - plastic, heat resistant until 220°C

(F) SPATULE - plastique, resistente à la chaleur jusqu'à 220°C

(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, hitzebeständig bis 220°C

EURO	No.	L cm
2,95	954.030	30
4,95	954.040	40
5,95	954.050	50



**(N) SPATEL - kunststof, krom model**

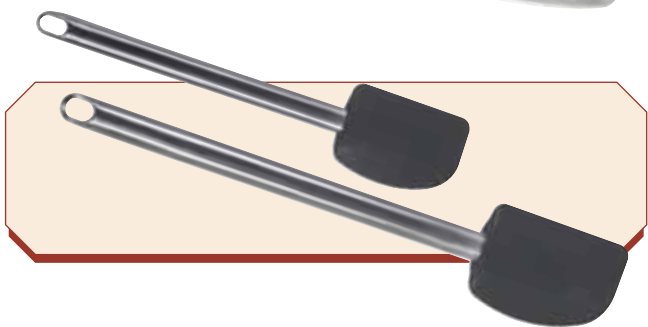
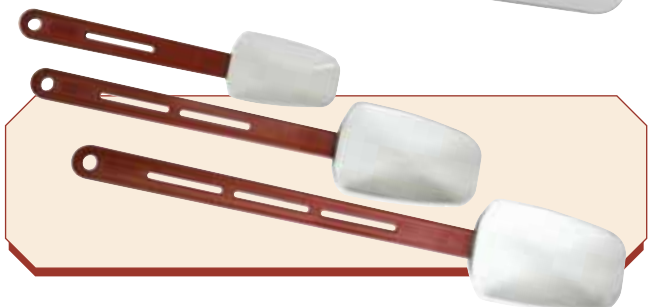
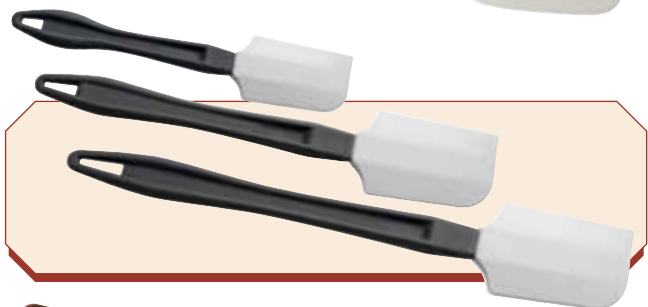
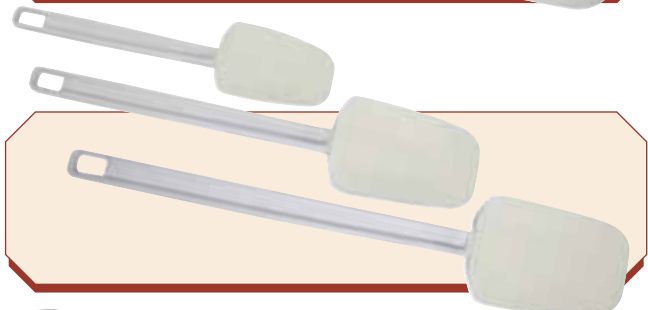
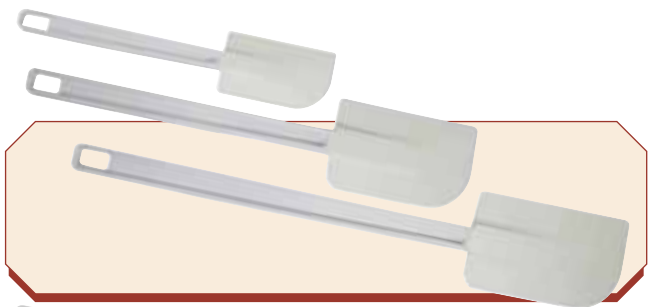
(E) MIXING PADDLE - plastic, curved

(F) SPATULE - plastique, courbé

(D) RÜHRSPATEN - Kunststoff, gebogen

EURO	No.	L cm
3,50	035.039	35





**(N) PANNENLIKKER - kunststof**

- (E) SCRAPER - plastic
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
560.024	24	1,55
560.034	34	2,35
560.042	42	3,25

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, lepelvorm**

- (E) SCRAPER - plastic, spoon-shaped
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.324	24	1,95
560.334	34	3,25
560.342	42	4,25

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C**

- (E) SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
560.124	26	5,75
560.134	36	7,40
560.142	41	7,75

**(N) PANNENLIKKER - kunststof, hittebestendig tot 260°C, lepelvorm**

- (E) SCRAPER - plastic, heat resistant till 260°C, spoon-shaped
- (F) PALETTE-RACLETTE - plastique, résistant températures jusqu'à 260°C, forme de cuiller
- (D) LÖFFELSCHABER - Kunststoff, Hitzebeständig bis 260°C, Löffelform

No.	L cm	EURO
560.224	24	6,50
560.234	34	8,65
560.242	42	8,95

**(N) PANNENLIKKER - roestvrijstaal, rubber, hittebestendig tot 260°C**

- (E) SCRAPER - stainless steel, rubber, heat resistant till 260°C
- (F) PALETTE-RACLETTE - inox, caoutchouc, résistant températures jusqu'à 260°C
- (D) KUNSTSTOFFSCHABER - CNS, Gummi, Hitzebeständig bis 260°C

No.	L cm	EURO
204.065	30	10,95
204.066	40	16,95

**(N) PANNENLIKKER - rubber**

- (E) SCRAPER - rubber
- (F) PALETTE-RACLETTE - en caoutchouc
- (D) SCHABER - aus Gummi

No.	L cm	EURO
068.001	25	2,65

**(N) FLESSENSCHRAPER - kunststof**

- (E) BOTTLE SCRAPER - plastic
- (F) RACLOIR À BOCAL - plastique
- (D) FLASCHEN-REINIGER - Kunststoff

No.	L cm	EURO
015.008	30	2,50

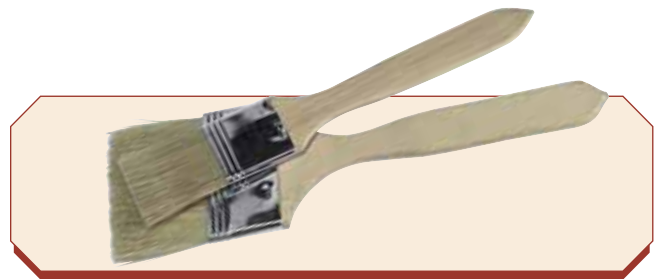
**(N) KWAST - varkenshaar, plat, houten steel**

(E) BRUSH - pigs bristles, flat, wooden handle

(F) PINCEAU - pur porc, plat, manche en bois

(D) PINSEL - reine Schweinehaar, flach, mit Holzstiel

EURO	No.	cm
1,95	047.002	4
4,25	047.003	8



**(N) KWAST - kunststof steel**

(E) BRUSH - plastic handle

(F) PINCEAU - manche en plastique

(D) PINSEL - Kunststoff Stiel

EURO	No.	cm
4,55	035.024	4



**(N) KWAST - varkenshaar, dik model (invet-kwast)**

(E) BRUSH - pigs bristles, thick type

(F) PINCEAU - pur porc

(D) PINSEL - Schweinehaar, dick

EURO	No.	cm
1,55	876.011	2,5
1,95	876.012	4,0
2,95	876.013	5,5
5,75	876.014	8,0



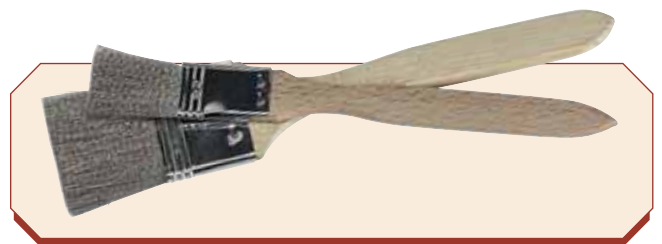
**(N) INVETKWAST - staal haar**

(E) GRIDDLE FAT BRUSH - Nirosta metal wire

(F) PINCEAUX À PLAQUES GRILL - fil métallique Nirosta

(D) GRILLPLATTEN-FETTPINSEL - Nirosta-Draht

EURO	No.	cm
3,75	047.001	3
5,95	047.004	6



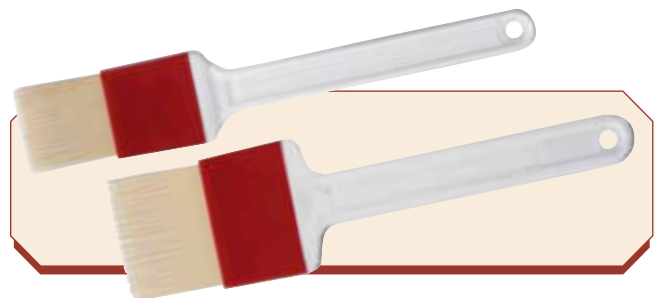
**(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar**

(E) BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles

(F) PINCEAU - polyéthylène manche avec fil à nylon

(D) PINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonhaar

EURO	No.	cm
5,75	050.014	4
7,70	050.016	6



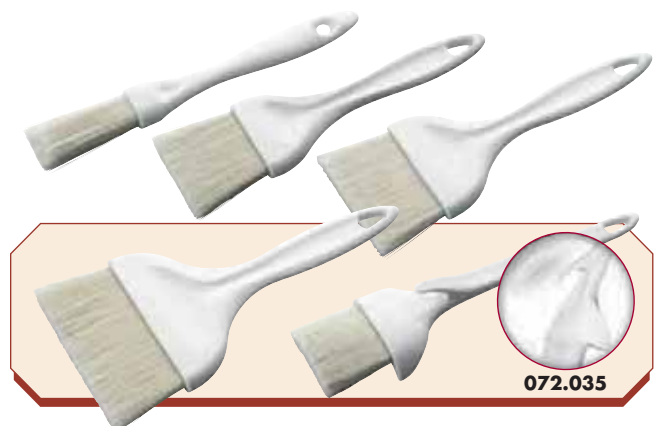
**(N) KWAST - polyethyleen steel met nylon haar**

(E) BRUSH - polyethylene handle and nylon bristles

(F) PINCEAU - polyéthylène manche avec fil à nylon

(D) PINSEL - Polyethyleen Stiel mit Nylonhaar

EURO	No.	cm	
1,95	072.030	2,5	
2,45	072.031	5,0	
3,75	072.032	7,5	
4,95	072.033	10,0	
3,45	072.035	met haak/with hook avec crochet/mit Haken	5,0



072.035





Ⓝ **BESLAGPORTIONEERDER - kunststof, voor het doseren van beslag voor muffins, pannenkoeken, enz.**

ⓔ PORTIONNER - plastic, for measuring out the mixture for muffins, pancakes, etc.

ⓕ GATEAU PATE DISTRIBUTEUR - plastique, dosage de la pâte pour les muffins, crêpes, etc.

ⓓ TEIGPORTIONIERER - Kunststoff, für dosieren von Rührteig für Muffins, Pfannkuchen, usw.

No.	Lit.	Ø cm
016.085	1,0	13

EURO  
11,50



**NEW!**

Ⓝ **SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, inclusief standaard**

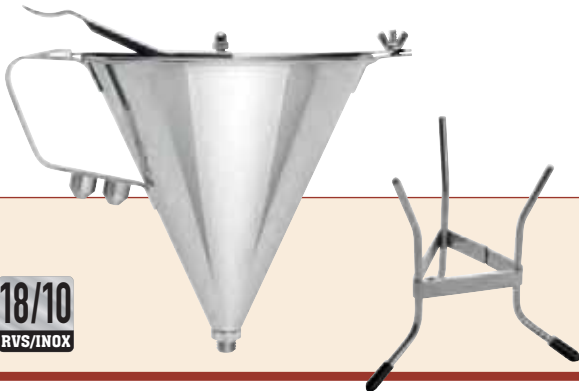
ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, stand included

ⓕ ENTONNOIR À PISTON - inox, porte inclus

ⓓ FONDANTRICHTER - CNS, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
145.140	1,0	13

EURO  
36,00



**18/10**  
RVS/INOX

Ⓝ **SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen**

ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles

ⓕ ENTONNOIR À PISTON - inox, avec 2 douilles

ⓓ FONDANTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen

No.	Lit.	Ø cm
050.040	1,9	19

EURO  
115,00

050.041 **standaard**/stand/porte/Ständer

19,50



**18/10**  
RVS/INOX

Ⓝ **SUIKERGJET TRECHTER - roestvrijstaal, met 2 uitloopdoseringen, inclusief standaard**

ⓔ CONFECTIONERY FUNNEL - stainless steel, with 2 nozzles, stand included

ⓕ ENTONNOIR - inox, avec 2 douilles, porte inclus

ⓓ FONDANTRICHTER - CNS, mit 2 Auslaufmassen, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
208.005	1,9	19

EURO  
62,00



**18/10**  
RVS/INOX

Ⓝ **MINI PORTIONEERDER - roestvrijstaal, met kunststof greep, inclusief standaard, uitloopdosering instelbaar**

ⓔ MINI PORTIONNER - stainless steel, with plastic grip, stand included, with adjustable nozzle

ⓕ DISTRIBUTEUR - inox, avec la poignée en plastique, avec douille joindre, porte inclus

ⓓ FONDANTPORTIONIERER - CNS, mit Plastikgriff, mit einstellbarem Auslaufmas, mit Ständer

No.	Lit.	Ø cm
050.045	0,8	15

EURO  
44,00

**(N) BAKKERIJZEEF - roestvrijstaal**

(E) BAKERY SIEVE - stainless steel

(F) TAMIS - inox

(D) BÄCKEREI SIEBE - CNS

EURO	No.	Ø cm	Type	
7,95	720.825	27	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
7,95	720.826	27	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
7,95	720.827	27	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl
15,95	720.840	41	P35	<b>poedersuiker</b> /powdered sugar sucre en poudre/Puderzucker
15,95	720.841	41	P20	<b>meel, bloem</b> /flour farine/Mehl
15,95	720.842	41	P10	<b>paneermeel</b> /bread crumbs chapelure/Paniermehl



**(N) MEEL/POEDERSUIKERZEEF - kunststof, doseermecanisme in greep**

(E) FLOUR/POWDERED SUGAR SIFTER - plastic, onehand-principle due to press-function in the handle

(F) PASSOIRE À FARINE/SUCRE EN POUDRE - plastique, mécanisme à doser dans le poignée

(D) MEHL/PUDERZUCKERSIEBE - Kunststoff, Einhandprinzip durch Druckfunktion im Griff

EURO	No.	Ø cm	H cm
6,10	016.065	11	11



**WESTMARK**

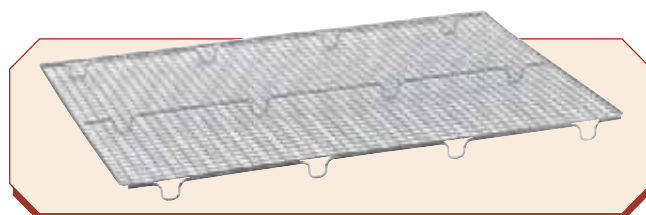
**(N) AFDRUIPREK - roestvrijstaal**

(E) DRIP RACK - stainless steel

(F) GRILLE AVEC PIEDS - inox

(D) ÜBERZUGSGITTER - CNS

EURO	No.	cm
21,00	894.001	1(H)x60x40



**(N) DEEGLINIAAL - kunststof**

(E) DOUGH RULER - plastic

(F) RÈGLE À PÂTE - plastique

(D) BACKLINEAL - Kunststoff

EURO	No.	L cm
5,70	035.053	64



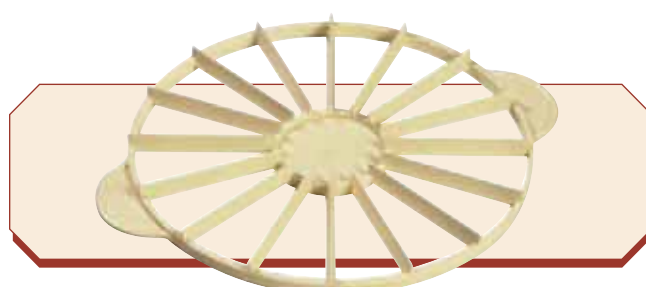
**(N) TAARTVERDELER - kunststof, voor tweezijdig gebruik**

(E) CAKE DIVIDER - plastic, can be used both sides

(F) DIVISEUR À GATEAUX - plastique, utilisable recto-verso

(D) TORTENTEILER - Kunststoff, doppelseitig verwendbar

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
4,45	035.030	27	14/16
4,55	035.031	27	12/18



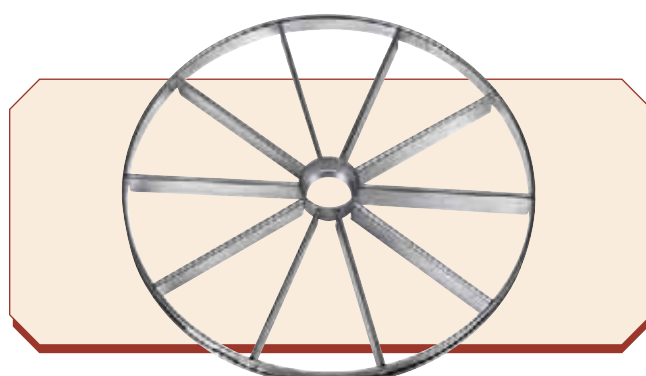
**(N) TAARTVERDELER - metaal**

(E) CAKE DIVIDER - metal

(F) DIVISEUR À GATEAUX - métal

(D) TORTENTEILER - Metall

EURO	No.	Ø cm	delen/parts/pièces/Teile
35,00	890.011	33	10





**(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, set van 4**

- (E) RICE PORTIONER - plastic, set of 4 pieces
- (F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, set de 4 pieces
- (D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, Satz von 4 Stück

No.	Ø cm	H cm
059.030	7	4,5
059.031	8	4,5
059.032	10	4,5

EURO
3,75
4,10
4,65

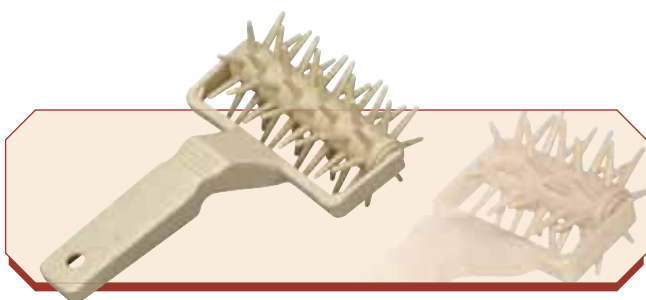


**(N) RIJSTRAND/VORM - kunststof, met steel, set met 4 vormen**

- (E) RICE PORTIONER - plastic, with handle, set with 4 shapes
- (F) PORTIONNEUR À RIZ - plastique, avec poignée, set de 4 formes
- (D) REIS/SPEISENFORMER - Kunststoff, mit stiel, Satz mit 4 Formen

No.	H cm
208.025	4,5

EURO
15,95

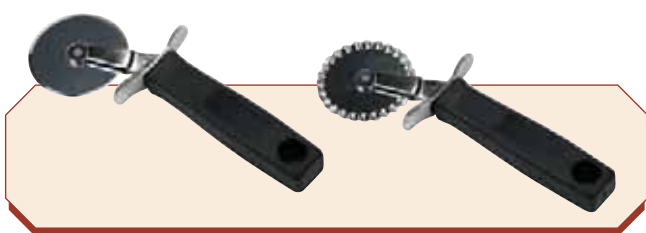


**(N) KORSTPRIKKER - kunststof**

- (E) BREAD ROLLER - plastic
- (F) ROULEAU À POINTILLER - plastique
- (D) STIPPROLLE - Kunststoff

No.	roller cm
035.026	7
035.027	12

EURO
6,95
8,95



**(N) DEEGRAADJE - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH CUTTER - stainless steel
- (F) ROULEAU À PÂTE - inox
- (D) TEIGRÄDCHEN - CNS

No.	L cm	Ø cm	wiel/wheel/roulette/Rad
890.001	18	5,5	glad/smooth edges/lisse/glatt
890.002	18	5,5	gekarteld/scalloped edge cannelée/gezackt

EURO
8,30
8,30



**(N) JAN-HAGELSNIJDER - roestvrijstaal, glad**

- (E) MULTIPLE WHEEL DOUGH CUTTER - stainless steel, smooth edge
- (F) ROULEAU À PÂTE EXTENSIBLE - inox, lame lisse
- (D) TEIGSCHNEIDER - CNS, glatt

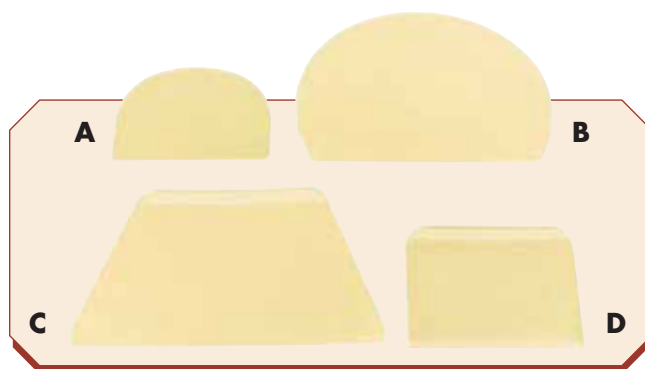
No.	wieltjes/wheels/roulettes/Rädchen
025.002	5
025.001	7

EURO
58,00
85,00



- (N) DEEGKRABBER - kunststof**  
**(E) DOUGH SCRAPER - plastic**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - plastique**  
**(D) TEIGSCHABER - Kunststoff**

EURO	No.	Type	cm
0,50	035.043	<b>A</b>	12x 9
1,35	035.044	<b>B</b>	20x15
1,35	035.041	<b>C</b>	22x13
0,90	035.042	<b>D</b>	12x10



- (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal met kunststof greep**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel with plastic grip**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox avec poignée plastique**  
**(D) TEIGSTECHER - CNS mit Griff aus Kunststoff**

EURO	No.	Type	cm
3,75	895.010	<b>A</b>	12x11
5,95	895.011	<b>B</b>	15x13



- (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox**  
**(D) TEIGSTECHER - CNS**

EURO	No.	cm
8,65	895.012	13x11



- (N) DEEGSTEKER - roestvrijstaal**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel**  
**(F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox**  
**(D) TEIGSTECHER - CNS**

EURO	No.	cm
6,25	935.112	15x6



- (N) FIGUURSTEKERDOOS - roestvrijstaal, set van 42 stuks**

- (E) FANCY CUTTER SET - stainless steel, 42-piece set**  
**(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS DÉCORATIFS - inox, boîte à 42 pièces**  
**(D) GARNIERAUSSTECHER IM SATZ - CNS, 42-teilig**

EURO	No.	
37,00	849.189	<b>7 verschillende figuren elk in 6 maten</b> 7 different shapes each in 6 sizes 7 formes différentes chacun en 6 tailles 7 verschiedene Figuren je in 6 Grössen



- (N) STEKERDOOS - blik, 10-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 10 pieces in box, round, plain**  
**(F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 10 pièces, ronde, lisse**  
**(D) AUSSTECHER-SATZ - Weissblech, 10-teilig, rund, glatt**

EURO	No.	Ø cm
31,00	026.001	3 - 10



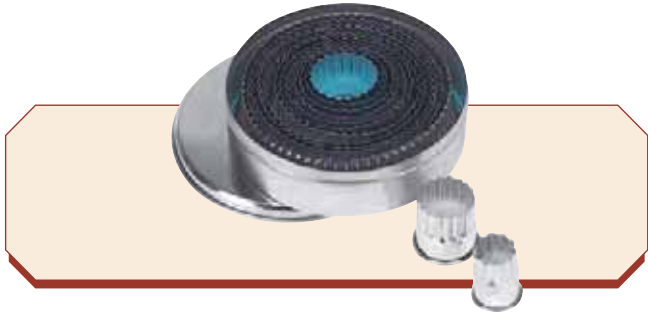


**(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, plain
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - fer-blanc, 14 pièces, ronde, unis
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
051.264	2 - 11

EURO  
17,50



**(N) STEKERDOOS - blik, 14-delig, rond, gekarteld**

- (E) DOUGH CUTTER SET - tin plate, 14 pieces in box, round, scalloped
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS CANNELÉS - fer-blanc, 14 pièces, rondes, cannelé
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Weissblech, 14-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
051.274	2 - 11

EURO  
18,50



**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, gekarteld**

- (E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, scalloped
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, cannelé
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, gezackt

No.	Ø cm
026.010	2 - 10

EURO  
23,00

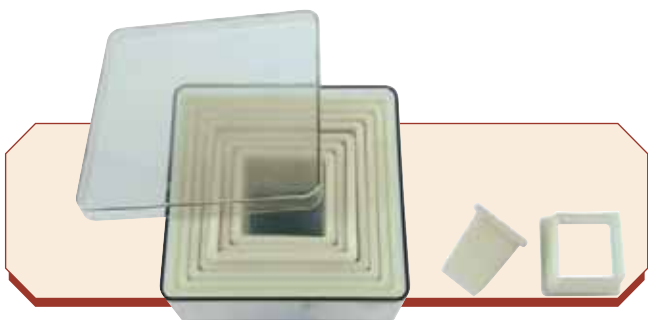


**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, rond, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, round, plain
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, rondes, unis
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, rund, glatt

No.	Ø cm
026.015	2 - 10

EURO  
23,00



**(N) STEKERDOOS - kunststof, 9-delig, vierkant, glad**

- (E) DOUGH CUTTER SET - plastic, 9 pieces in box, square, plain
- (F) BOÎTE DE DÉCOUPOIRS - plastique, 9 pièces, carré, unis
- (D) AUSSTECHE-SATZ - Kunststoff, 9-teilig, viereckig, glatt

No.	cm
026.020	3 - 10

EURO  
23,00

**(N) SPUITZAK - silicone, bestand tegen extreme temperaturen (-60/+230°C), eenvoudig te reinigen en vaatwasmachinebestendig**

**(E) PASTRY BAG - silicone, extreme hot and cold resistant (-60/+230°C), easy to clean and dishwasher safe**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE - silicone, chaudes et froides résistant (-60/+230°C), facile à nettoyer et lavable en lave-vaisselle**

**(D) SPRITZBEUTEL - silikon, geeignet für sehr heiß und kalt (-60/+230°C), leicht zu reinigen und spülmaschinenfest**

EURO	No.	L cm	Ø cm
9,35	070.045	45	18,5

**(N) SPUITZAK - naadloos, met bovenzoom, ophangoog en versterkte spuitmond**

**(E) PASTRY BAGS - seamless, with border, loop and reinforced nozzle**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE - sans couture, avec bord, suspension et renforcement de douille**

**(D) SPRITZBEUTEL - nahtlos, mit oberem Saum, Aufhänger und Tüllenverstärkung**

EURO	No.	L cm
2,35	050.000	25
2,60	050.001	28
3,15	050.002	34
3,40	050.011	37
3,75	050.003	40
4,15	050.004	46
4,75	050.005	50
5,50	050.006	55
6,40	050.007	60
7,25	050.008	65
8,30	050.009	70
8,90	050.010	75

**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
12,45	515.040	40	100st./pcs./pcs./Stk.
15,95	515.055	55	100st./pcs./pcs./Stk.

**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, transparant**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, transparent**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, transparent**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, transparent**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
44,00	965.055	55	100st./pcs./pcs./Stk.

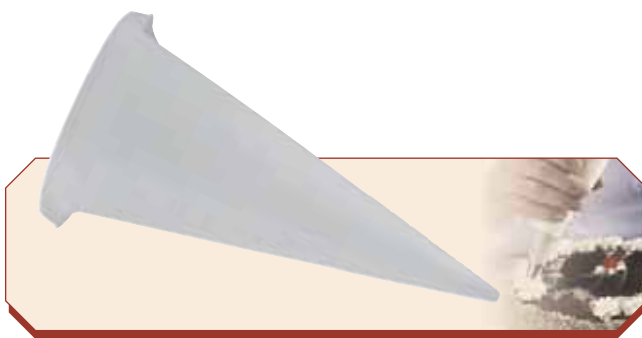
**(N) DISPOSABLE SPUITZAK - kunststof, antislip, extra stevige grip**

**(E) DISPOSABLE PASTRY BAG - plastic, antislip, super grip**

**(F) POCHE PÂTISSIÈRE JETABLE - plastique, antidérapage, emprise extra ferme**

**(D) EINWEG-SPRITZBEUTEL - Kunststoff, Antirutsch, Extra fester Griff**

EURO	No.	L cm	doos/box/boîte/Schachtel
16,50	515.065	55	100st./pcs./pcs./Stk.





**(N) SPUITZAK STANDAARD - kunststof**

- (E) PASTRY BAG HOLDER - plastic
- (F) SUPPORT À POCHEs DRESSER - plastique
- (D) SPRITZBEUTEL-ABSETZSTÄNDER - Kunststoff

No.	H cm	Ø cm	EURO
070.150	24	20	7,50



**(N) SPUITJES - roestvrijstaal glad, naadloos**

- (E) ICING TUBES - stainless steel plain, seamless
- (F) DOUILLES - inox, unies, sans-joints
- (D) LOCHTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	grootte/size/taille/Grösse	Ø mm	EURO
895.100	00	2	1,85
895.101	0	3	1,85
895.102	1	4	1,85
895.103	2	5	1,85
895.104	3	6	1,85
895.105	4	7	1,85
895.106	5	8	1,85
895.107	6	9	1,85
895.108	7	10	1,85
895.109	8	11	1,85
895.110	9	12	1,85
895.111	10	13	1,85
895.112	11	14	1,85
895.113	12	15	1,85
895.114	13	16	1,85
895.115	14	17	1,85
895.116	15	18	1,85
895.118	17	20	1,85
895.120	19	22	1,85

895.200	<b>set 6 spuitjes</b> /tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,25
---------	--	-------



**(N) SPUITJES - roestvrijstaal kartel, naadloos**

- (E) ICING TUBES - stainless steel star, seamless
- (F) DOUILLES - inox, cannelées, sans-joints
- (D) STERNTÜLLEN - CNS, Nahtlos

No.	grootte/size/taille/Grösse	Ø mm	EURO
895.125	00	2	1,85
895.126	0	3	1,85
895.127	1	4	1,85
895.128	2	5	1,85
895.129	3	6	1,85
895.130	4	7	1,85
895.131	5	8	1,85
895.132	6	9	1,85
895.133	7	10	1,85
895.134	8	11	1,85
895.135	9	12	1,85
895.136	10	13	1,85
895.137	11	14	1,85
895.138	12	15	1,85
895.139	13	16	1,85
895.140	14	17	1,85
895.141	15	18	1,85

895.201	<b>set 6 spuitjes</b> /tubes/douilles/Tüllen (5, 7, 9, 11, 13, 15 mm)	11,25
---------	--	-------



- Ⓝ **SPUITJES - nylon, set van 7 stuks**
- ⓔ ICING TUBES - nylon, set of 7 pieces
- ⓕ DOUILLES - nylon, set de 7 pièces
- ⓓ LOCHTÜLLEN - Nylon, im Satz von 7 Stück

EURO	No.	mm
4,95	054.100	3 - 16 <b>glad</b> /plain/unis/Loch
4,95	054.101	6 - 16 <b>kartel</b> /star/cannelées/Stern



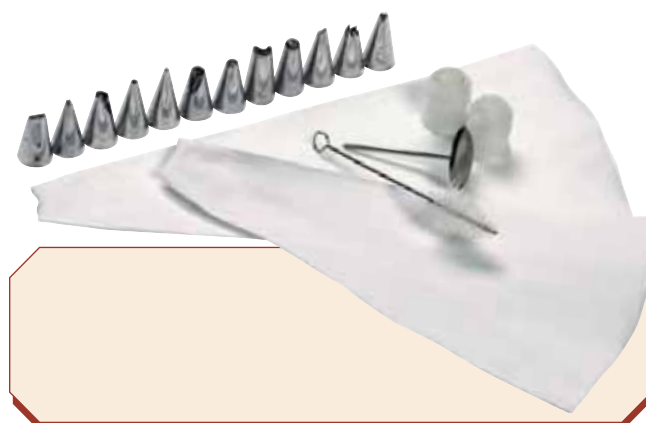
- Ⓝ **SIERSPUITJES - kunststof, set, 2 basisstukken en 20 spuitjes**
- ⓔ GARNISHING TUBES - plastic, set, 2 adaptors and 20 tubes
- ⓕ SET DE DOUILLES - plastique, set, 2 adaptateurs et 20 douilles,
- ⓓ GARNIERTÜLLEN - Kunststoff, im Satz, 2 Anpassungsteilen und 20 Tüllen

EURO	No.
23,95	090.020

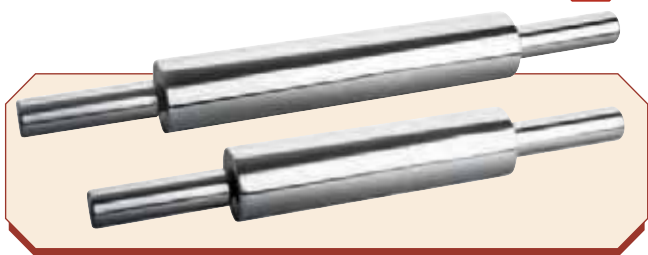


- Ⓝ **SIERSPUITJES - 18-delig, met roestvrijstalen spuitjes, in plastic doos**
- ⓔ GARNISHING TUBES - 18 pieces, with stainless steel tubes, in plastic box
- ⓕ SET DE DOUILLES - 18 pièces, avec douilles à inox, en boîte plastique
- ⓓ GARNIERTÜLLEN - 18-teilig, mit Tüllen aus CNS, in Kunststoff-Dose

EURO	No.
9,95	140.110

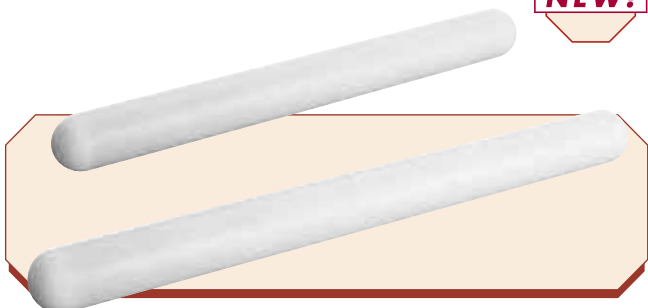




**NEW!**

- (N) DEEGROL - roestvrijstaal, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - stainless steel, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - inox, roulement à billes  
 (D) TEIGROLLER - CNS, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
140.125	25	6,5	26,50
140.133	33	6,5	29,50

**NEW!**

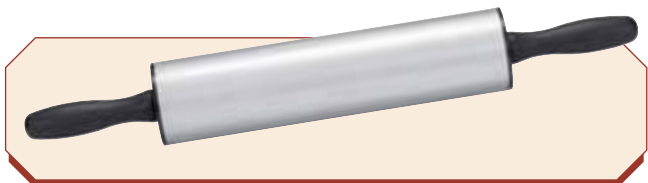
- (N) DEEGROL - kunststof**  
 (E) ROLLING PIN - plastic  
 (F) ROULEAU À PÂTE - plastique  
 (D) TEIGROLLER - Kunststoff

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.032	43	4,5	18,95
882.033	50	4,5	21,00



- (N) DEEGROL - kunststof, uit één stuk**  
 (E) ROLLING PIN - plastic, out of one piece  
 (F) ROULEAU À PÂTE - plastique, d'un pièce  
 (D) TEIGROLLER - Kunststoff, aus einem Stück

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
882.030	28	6	26,00
882.031	38	8	42,00



- (N) DEEGROL - antikleef, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - non-stick, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - antiadhésif, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - antihaft, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
015.030	25	6	8,95



- (N) DEEGROL - oven gedroogd beukenhout, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - beechwood oven-dried, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - hêtre, sèche au four, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - Buchenholz ofengetrocknet, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
877.033	33	7	16,00
877.038	38	7	19,00
877.046	46	7	23,00



- (N) DEEGROL - beukenhout, gelagerd**  
 (E) ROLLING PIN - beechwood, with ball bearings  
 (F) ROULEAU À PÂTE - hêtre, roulement à billes  
 (D) ROLLHOLZ - Buchenholz, mit Kugellagern

No.	rol/barrel/rouleau/Rolle L cm	Ø cm	EURO
024.001	30	9	46,00
024.002	35	9	51,00
024.003	40	9	56,00

- (N) EIERBAK-RING - plaatstaal**  
**(E) EGG FRYING RING - stamped steel**  
**(F) CERCLE À OEUF AU PLAT - tôle d'acier**  
**(D) SPIEGELEIER-BACKRING - Stahlblech**

EURO	No.	Ø cm	H cm
4,75	895.006	10	2,0
5,50	895.007	12	2,0
5,95	895.008	14	2,0
7,25	895.009	16	2,0

- (N) TAARTRING - roestvrijstaal**  
**(E) CAKE RING - stainless steel**  
**(F) CERCLE À TARTE - inox**  
**(D) TORTENRING - CNS**

EURO	No.	Ø cm	H cm
5,35	899.310	18	4,5
7,20	899.312	22	4,5
7,60	899.314	24	4,5
7,95	899.316	26	4,5

- (N) TAARTRING - roestvrijstaal, diameter verstelbaar**  
**(E) CAKE RING - stainless steel, diameter adjustable**  
**(F) CERCLE À TARTE - inox, diamètre ajustable**  
**(D) TORTENRING - CNS, Durchmesser verstellbar**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,25	016.029	16 ~ 30	8,5

- (N) SPRINGVORM - metaal met teflon anti-aanbaklaag**  
**(E) SPRING CAKE TIN - metal, teflon coated**  
**(F) MOULE À CHARNIÈRE - métal avec anti-adhésif**  
**(D) SPRINGFORM - Metall mit antihafbeschichtung**

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,25	051.080	24	6,5
10,65	051.082	26	6,5
11,40	051.084	28	6,5

- (N) BAKVORM CAKE - aluminium**  
**(E) BAKING MOULD CAKE - aluminium**  
**(F) MOULE À CAKE - aluminium**  
**(D) BACKFORM CAKE - Aluminium**

EURO	No.	cm
5,20	051.072	7(H)x22x 9
6,60	051.073	8(H)x26x10
8,25	051.074	8(H)x30x10

- (N) BAKVORM SAVARIN - aluminium**  
**(E) BAKING MOULD SAVARIN - aluminium**  
**(F) MOULE À SAVARIN - aluminium**  
**(D) BACKFORM SAVARIN - Aluminium**

EURO	No.	Ø cm	H cm
2,15	051.021	6	2,4
2,30	051.022	8	2,6
2,50	051.023	9	2,9



# WESTMARK



- Ⓝ **BAKVORM CAKE - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD CAKE - metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À CAKE - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM CAKE - Metall mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.210	25x11	7	6,40
016.211	30x11	7	7,10



- Ⓝ **BAKVORM TULBAND - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD TURBAN - metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM GUGELHUPF - Metall mit antihafbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.214	22	12	9,80



- Ⓝ **BAKVORM TAART - kartel, metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN - star, metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À TARTE - cannalées, métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM KUCHEN - Stern, Metall mit antihafbeschichtung

No.	Ø cm	H cm	EURO
016.215	28	3	8,25



- Ⓝ **BAKVORM TAART - metaal met teflon anti-aanbaklaag**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN- metal, teflon coated
- ⓕ MOULE À TARTE - métal avec anti-adhésif
- Ⓣ BACKFORM KUCHEN - Metall mit antihafbeschichtung

No.	cm	H cm	EURO
016.217	29x23	4	6,90
016.218	42x29	4	9,95

- Ⓝ **FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabiliteitsring**
- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring



- Ⓝ **BAKVORM CAKE**
- ⓔ BAKING MOULD CAKE
- ⓕ MOULE À CAKE
- ⓓ BACKFORM CAKE

EURO	No.	cm	H cm
9,95	070.085	24x10	7
9,95	070.086	26x10	7
9,95	070.084	30x10	7



- Ⓝ **BAKVORM TAART - kartel**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN - star
- ⓕ MOULE À TARTE - cannalées
- ⓓ BACKFORM KUCHEN - Stern

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.087	24	3
11,50	070.088	26	3
12,50	070.089	28	3



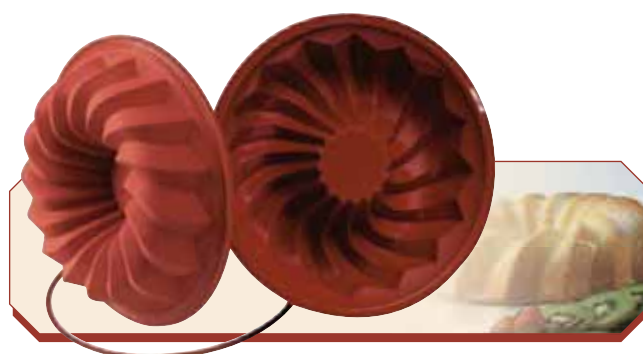
- Ⓝ **BAKVORM TAART - glad**
- ⓔ BAKING MOULD FLAN - smooth
- ⓕ MOULE À TARTE - lisse
- ⓓ BACKFORM KUCHEN - Glatt

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.090	20	4
11,50	070.091	24	4
12,50	070.092	28	5



- Ⓝ **BAKVORM SAVARIN**
- ⓔ BAKING MOULD SAVARIN
- ⓕ MOULE À SAVARIN
- ⓓ BACKFORM SAVARIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.094	24	6



- Ⓝ **BAKVORM TULBAND**
- ⓔ BAKING MOULD TURBAN
- ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
- ⓓ BACKFORM GUGELHUPF

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11





# UNI FLEX

**NEW!**



**NEW!**



**(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

**(N) BAKVORM MARGUERITE**

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE
- (F) MOULE À MARGUERITE
- (D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM GROTE STER**

- (E) BAKING MOULD BIG STAR
- (F) MOULE À GRANDE ÉTOILE
- (D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM SAVARIN CAKE**

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE
- (F) MOULE À CAKE SAVARIN
- (D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	6

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM BRIOCHE**

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE
- (F) MOULE À BRIOCHE
- (D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO  
9,95

**(N) BAKVORM TAART**

- (E) BAKING MOULD FLAN
- (F) MOULE À TARTE
- (D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	4

EURO  
11,95  
11,95





**(N) 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**

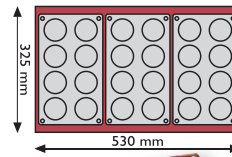
**(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe**

**(F) 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**

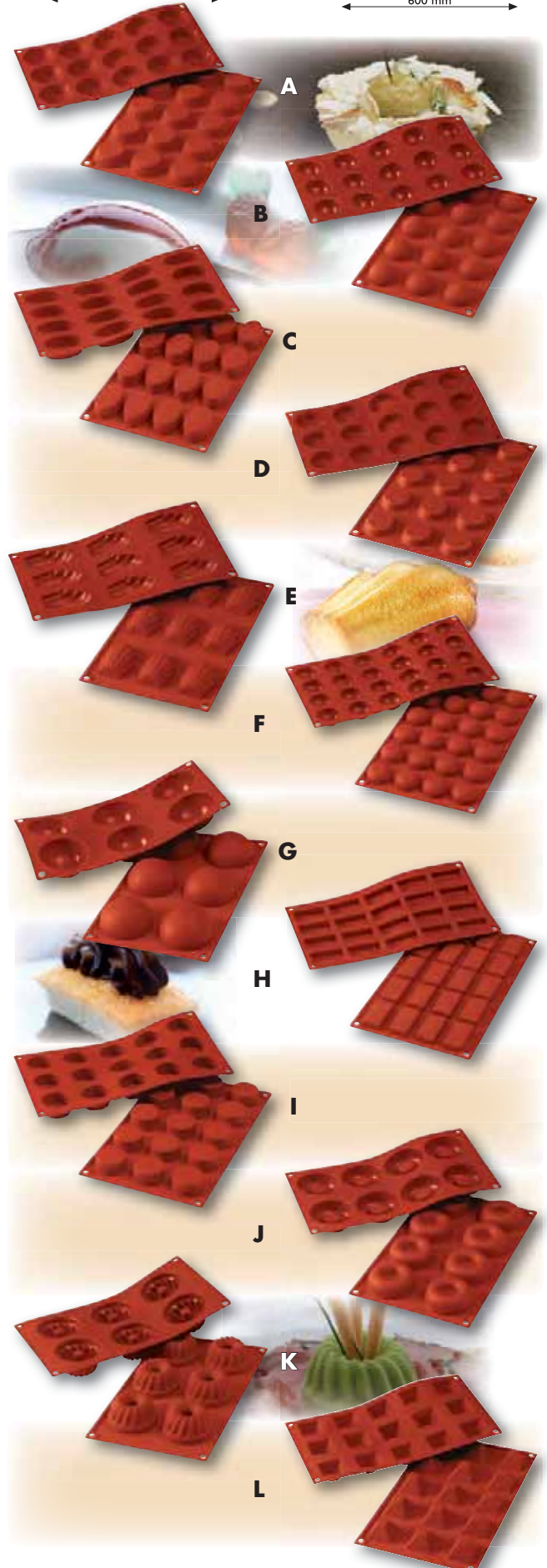
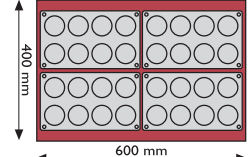
**(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig**



**1/1 Gastronorm**



**Bakerynorm**



**(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

**(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack**

**(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister**

**(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung**

**TARTELETTA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.050	<b>A</b>	SF014	50	15

**MINI SEMISFERA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.051	<b>B</b>	SF005	40	20

**SMALL OVAL**

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.052	<b>C</b>	SF017	55x33	20

**MINI TARTELETTA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.053	<b>D</b>	SF013	45	10

**MADELEINE**

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.054	<b>E</b>	SF032	68x45	17

**POMPONETTE**

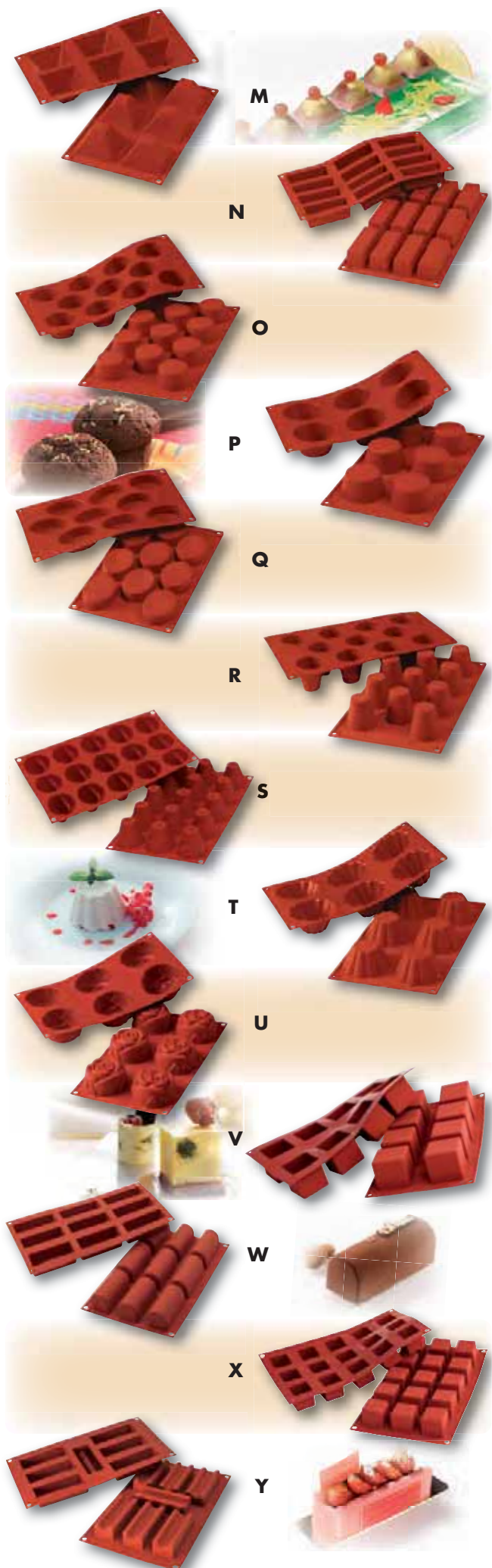
EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.055	<b>F</b>	SF009	34	16

**SEMISFERA**

EURO	No.	Type		Ø mm	H mm
8,45	070.056	<b>G</b>	SF002	70	35

**FINANZIERE**

EURO	No.	Type		mm	H mm
8,45	070.057	<b>H</b>	SF025	49x26	11



**(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking**

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

**PETIT FOUR**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	<b>I</b>	SF027	40	20	8,45

**MEDIUM SAVARIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	<b>J</b>	SF011	65	21	8,45

**GUGELHUPF**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	<b>K</b>	SF058	70	36	8,45

**MINI PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	<b>L</b>	SF008	36x36	22	8,45

**PYRAMID**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	<b>M</b>	SF007	71x71	40	8,45

**CAKE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	<b>N</b>	SF026	79x29	30	8,45

**MINI MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	<b>O</b>	SF022	51	28	8,45

**MUFFIN**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	<b>P</b>	SF023	69	35	8,45

**MEDIUM OVALI**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	<b>Q</b>	SF018	70x50	20	8,45

**MEDIUM BABA**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	<b>R</b>	SF020	45	48	8,45

**MEDIUM VULCANO**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	<b>S</b>	SF094	52	44	8,45

**BRIOCHETTE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	<b>T</b>	SF034	79	37	8,45

**ROSE**

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	<b>U</b>	SF077	76	40	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	<b>V</b>	SF0104	50x50	50	8,45

**MIDI BÛCHE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	<b>W</b>	SF130	84x35	32	8,45

**CUBE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	<b>X</b>	SF105	35x35	35	8,45

**MARSIGLIESE**

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	<b>Y</b>	SF114	95x25	35	8,45



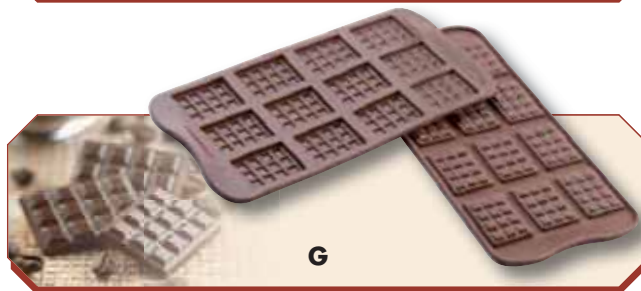
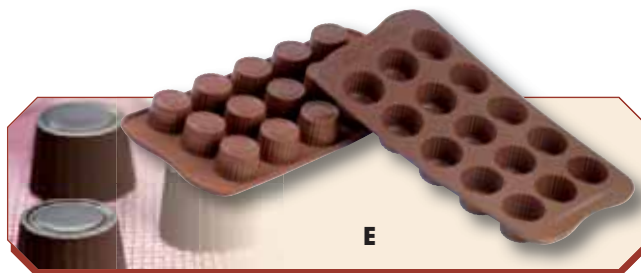
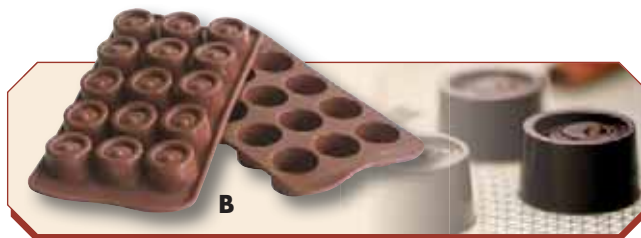


Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - 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, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ **CHOCOLADEVORM 22x11 cm**

ⓔ CHOCOLATE MOULD 22x11 cm

ⓕ MOULE À CHOCOLAT 22x11 cm

ⓓ SCHOKOLADEFORM 22x11 cm

**CUBO**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.031	<b>A</b>	15x10	26x26	18

**VERTIGO**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.032	<b>B</b>	15x10	28	20

**IMPERIAL**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.033	<b>C</b>	15x10	28	20

**MONAMOUR**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.034	<b>D</b>	15x10	30x22	25

**PRALINE**

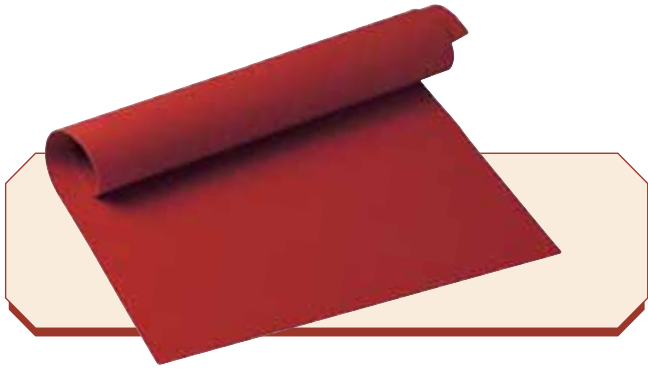
EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.035	<b>E</b>	15x10	30	19

**FLEURY**

EURO	No.	Type	Vol.ml	Ø mm	H mm
6,35	070.036	<b>F</b>	15x9	30	16

**TABLETTE**

EURO	No.	Type	Vol.ml	mm	H mm
6,35	070.037	<b>G</b>	42	38x28	5



**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

**SILICONFLEX, -60° / +230°C**

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	bakerynorm	600x400

EURO
10,50
13,45

**(N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**

- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLE DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

**20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK**

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	bakerynorm	590x390

EURO
59,00
75,00

**(N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS**

**BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	bakerynorm	600x400

EURO
27,00
37,50

**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak, extra zwaar**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick, heavy duty
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif, extra forte
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft, schwere Ausführung

**-50° / +250°C**

No.	Type	mm
070.040	1/2 bakerynorm	400x300
070.041	bakerynorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
15,95
19,50
17,50

**(N) BAKPLAATMAT - silicone, anti-aanbak**

- (E) BAKING MAT - silicone, non-stick
- (F) FEUILLE DE CUISSON - silicone, anti-adhésif
- (D) BACKTRENN-MAT - Silikon, antihaft

**-50° / +250°C**

No.	Type	mm
160.040	1/2 bakerynorm	400x300
160.041	bakerynorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,85
19,65
15,35

# 6040<sup>®</sup>

## sessanta quaranta

Ⓝ **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 ré-utilisation 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



### Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**

ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm

ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm

ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

#### **BRIOCHETTE - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	070.601	79	35

#### **MADELEINE - 44x**

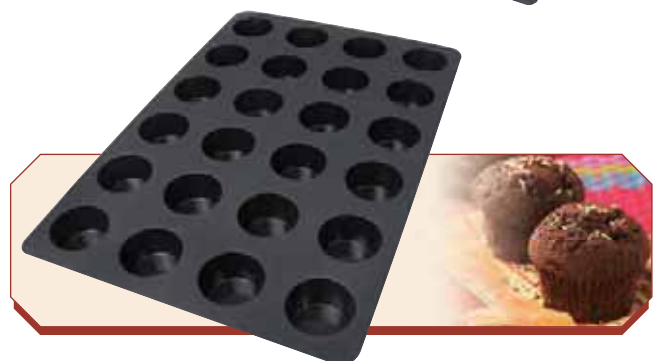
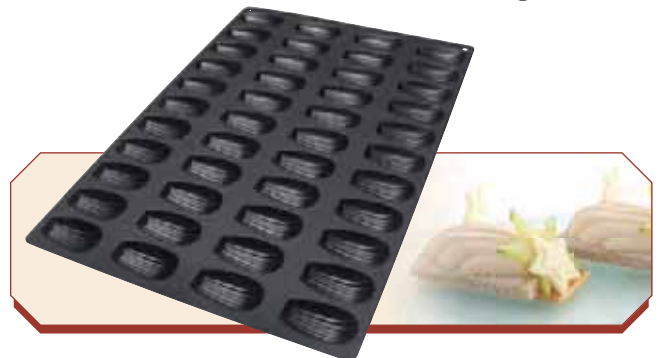
EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.605	77x45	18

#### **MINI-CAKE - 30x**

EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.606	99x49	30

#### **MUFFIN - 24x**

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	070.609	69	39





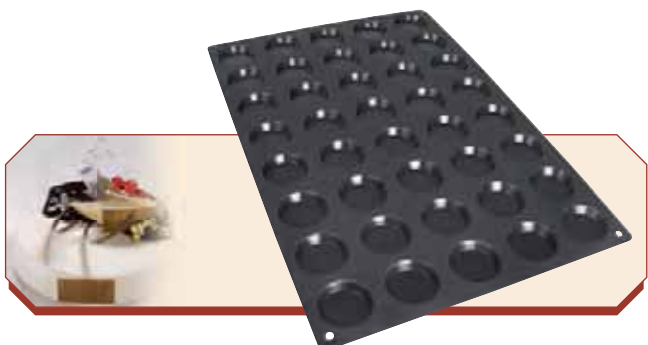


- Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
- ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
- ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
- ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

**HALF-SPHERE - 28x**

No.	Ø mm	H mm
070.603	70	35

EURO  
47,50



**TARTELLETES - 40x**

No.	Ø mm	H mm
070.604	60	11

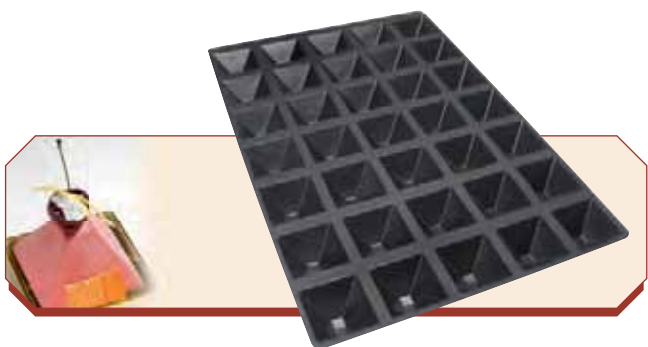
EURO  
47,50



**FLORENTINS - 35x**

No.	Ø mm	H mm
070.607	60	12

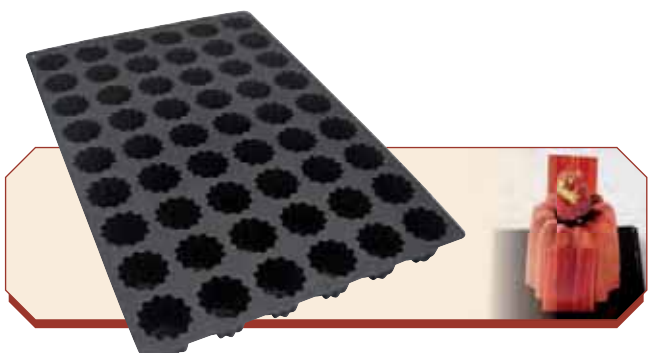
EURO  
47,50



**PYRAMIDS - 35x**

No.	mm	H mm
070.610	65x65	35

EURO  
47,50



**CANNELES - 54x**

No.	Ø mm	H mm
070.602	56	50

EURO  
47,50

**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,10	961.020	5	5	0,05
1,25	961.021	6	5	0,08
1,60	961.022	7	4	0,10
1,95	961.023	9	6	0,20



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,75	725.025	7	5	0,15



**(N) TIMBAAL/PUDDINGVORM - roestvrijstaal**

(E) TIMBAL/PUDDING MOULD - stainless steel

(F) TIMBALE/MOULE À POUNDING - inox

(D) TIMBAL/PUDDINGFORM - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,85	887.015	7	5	0,15



**(N) CARAMEL PUDDINGVORM - aluminium**

(E) CARAMEL CREAM MOULD - aluminium

(F) MOULE À FLAN - aluminium

(D) KARAMELLEFORM - Aluminium

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
1,60	720.655	6	6	0,10
1,70	720.656	7	7	0,15
2,10	720.657	8	7	0,25





**SET  
à 3**



**NEW!**

**(N) BESLAGKOM - kunststof, set van 3, inhoud 1,5 - 2 en 3 liter**

- (E) BASIN - plastic, set of 3, content 1,5 - 2 and 3 liter
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique, lot de 3, contenu 1,5 - 2 et 3 litre
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, 3er set, inhalt 1,5 - 2 und 3 Liter

No.	Ø cm
059.040	17-19-21

EURO
9,35

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
059.041	24	11	3
059.042	28	14	5
059.043	33	16	7
059.044	38	18	11

EURO
4,15
5,75
7,75
12,25

**(N) BESLAGKOM - kunststof**

- (E) BASIN - plastic
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff

No.	Ø cm	H cm	Lit.
035.046*	25	15	4
035.048	32	15	6
035.049	36	17	9
035.050	40	19	13

EURO
7,50
6,95
8,25
10,95

\* met voet/with base/avec support/mit Fuss

**(N) BESLAGKOM - kunststof met schenktuit, antislip voet**

- (E) BASIN - plastic with spout, non-slip foot
- (F) BASSINE DE CUISINE - plastique avec bec, fond anti-dérapant
- (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff mit Ausgiesser, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	H cm	Lit.
820.125	20	13	2,5
820.140	24	15	4,0

EURO
4,50
4,95

**(N) BESLAGKOM - kunststof, met schenktuit en antislip voet**

- (E) BASIN - plastic, with spout and non-slip foot  
 (F) BASSINE DE CUISINE - plastique, avec bec et fond antidérapant  
 (D) RÜHRSCHÜSSEL - Kunststoff, mit Ausgiesser und rutschfestem Standfuss

EURO	No.	Ø cm	Lit.
4,75	080.015	26	3,5



**(N) SALADESCHAAL - polycarbonaat**

- (E) SALAD BOWL - polycarbonate  
 (F) SALADIER - polycarbonate  
 (D) SALATSCHÜSSEL - Polykarbonat

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,25	532.020	5,0	15
2,95	532.021	6,5	20
4,75	532.022	8,0	25
5,95	532.023	10,0	30
7,95	532.025	12,5	40



**(N) RESTBAK - polypropyleen**

- (E) REST TRAY - polypropylen  
 (F) BAC À RESTES - polypropylène  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen

EURO	No.	cm	Lit.
2,75	600.038	17(H)x31x31	8



**(N) RESTBAK - polypropyleen**

- (E) REST TRAY - polypropylen  
 (F) BAC À RESTES - polypropylène  
 (D) RESTENBEHÄLTER - Polypropylen

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
2,95	600.040	35	16	10
3,45	600.041	39	18	15
4,25	600.042	46	21	20
5,50	600.043	51	23	30
6,95	600.044	56	25	35



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, platte bodem**

- (E) BASIN KITCHENBOWL - stainless steel, flat bottom  
 (F) BASSINE DE CUISINE HÉMISPHERIQUE - inox, fond plat  
 (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

EURO	No.	Ø cm	Lit.
15,50	893.021	16,5	0,75
20,45	893.022	20,5	1,5
24,80	893.023	25,0	3
31,50	893.024	27,0	4
37,00	893.025	29,5	5
49,50	893.026	33,5	8
69,50	893.027	39,5	14







**(N) CONISCHE SCHAAL - roestvrijstaal**

- (E) CONICAL BASIN - stainless steel
- (F) BASSINE DE CUISINE FOND PLAT - inox
- (D) KÜCHENSCHÜSSEL - CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
055.001	14	7	0,5	3,95
055.002	16	9	1	5,45
055.003	21	8	2	7,95
055.004	26	9	3	9,95
055.005	27	11	4	11,40
055.006	28	13	5	13,40
055.007	31	12	6	14,95
064.021	34	16	8	18,25
064.022	40	18	11	25,50
064.023	41	20	14	26,50



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem**

- (E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom
- (F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat
- (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	Lit.	EURO
180.060	24	2,0	3,25
180.061	26	2,5	3,45
180.062	28	3,5	4,95



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, met platte bodem**

- (E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, flat bottom
- (F) BASSINE DE CUISINE - inox, fond plat
- (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, mit flachem Boden

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.050	16	0,75	1,50
085.051	21	1,50	2,30
085.052	24	2,80	3,70
085.053	30	5,00	5,25
085.054	35	8,00	7,95
085.055	39	10,00	8,50



**BICOLOR**

**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans**

- (E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished
- (F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis
- (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.070	18	1,5	3,25
085.071	22	3,0	5,40
085.073	27	4,5	7,25
085.074	30	9,0	9,25

**BICOLOR**



**(N) BESLAGKOM/KEUKENSCHAAL - roestvrijstaal, mat/hoogglans, antislip voet**

- (E) BASIN KITCHEN BOWL - stainless steel, satin/polished, non-slip foot
- (F) BASSINE DE CUISINE - inox, satinée/polis, fond anti-dérapant
- (D) MIXER-KÜCHENSCHÜSSEL - CNS, Satin/poliert, rutschfestem Standfuss

No.	Ø cm	Lit.	EURO
085.060	14	0,7	3,75
085.061	20	1,8	4,50
085.062	24	4,0	5,25
085.063	30	6,8	7,95

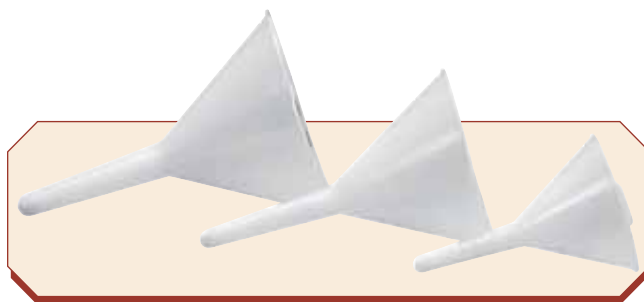
**(N) TRECHTER - kunststof**

(E) FUNNEL - plastic

(F) ENTONNOIR - plastique

(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
1,05	027.006	8	11
1,60	027.007	10	15
2,20	027.008	12	17
2,95	027.009	16	21



**(N) TRECHTER - kunststof**

(E) FUNNEL - plastic

(F) ENTONNOIR - plastique

(D) TRICHTER - Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	H cm
0,55	956.030	8	8
0,70	956.031	10	10
0,80	956.032	12	12
1,00	956.033	14	19
1,70	956.034	18	19
2,60	956.035	22	23
4,95	956.036	31	26
7,95	956.037	42	37



**(N) TRECHTER - kunststof, met zeef**

(E) FUNNEL - plastic, with strainer

(F) ENTONNOIR - plastique, avec passoir

(D) TRICHTER - Kunststoff, mit Sieb

EURO	No.	Ø cm	H cm
8,95	059.100	22	22
10,85	059.101	26	25
12,60	059.102	30	28
14,35	059.103	35	35



**NEW!**

**(N) TRECHTER - roestvrijstaal**

(E) FUNNEL - stainless steel

(F) ENTONNOIR - inox

(D) TRICHTER - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm
8,65	074.034	10	11
9,70	074.035	12	12
11,30	074.036	14	13
1,05	074.037	<b>zeefje voor trechter</b> strainer for funnel passoir pour entonnoir Sieb für Trichter	



**18/10**  
RVS/INOX



**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) MEASURE JUG - plastic, graduated
- (F) MESURE - plastique, graduée
- (D) MESSBECHER - Kunststoff, graduert

No.	Lit.	EURO
956.040	1	1,90
956.041	3	3,75
956.042	5	4,75



**(N) MAATBEKER - kunststof, met maatverdeling**

- (E) MEASURE JUG - plastic, graduated
- (F) MESURE - plastique, graduée
- (D) MESSBECHER - Kunststoff, graduert

No.	Lit.	EURO
027.020	0,05	1,60
027.021	0,10	1,90
027.022	0,25	2,95
027.001	0,5	3,35
027.002	1,0	4,45
027.003	2,0	8,65
027.004	3,0	11,90
027.005	5,0	17,55



**(N) MAATBEKER - roestvrijstaal, met maatverdeling**

- (E) MEASURE JUG - stainless steel, graduated
- (F) MESURE - inox , graduée
- (D) MESSBECHER - CNS, graduert

No.	Lit.	EURO
055.010	0,5	7,50
055.011	1,0	9,45
055.012	2,0	14,40



**(N) BEKER DISPENSER - roestvrijstaal**

- (E) CUP DISPENSER - stainless steel
- (F) PORTE GOBELETS - inox
- (D) BECHER-SPENDER - CNS

No.	EURO
899.151 - voor bekers Ø 7 cm - for cups Ø 7 cm - pour gobelets Ø 7 cm - für Becher Ø 7 cm	29,50