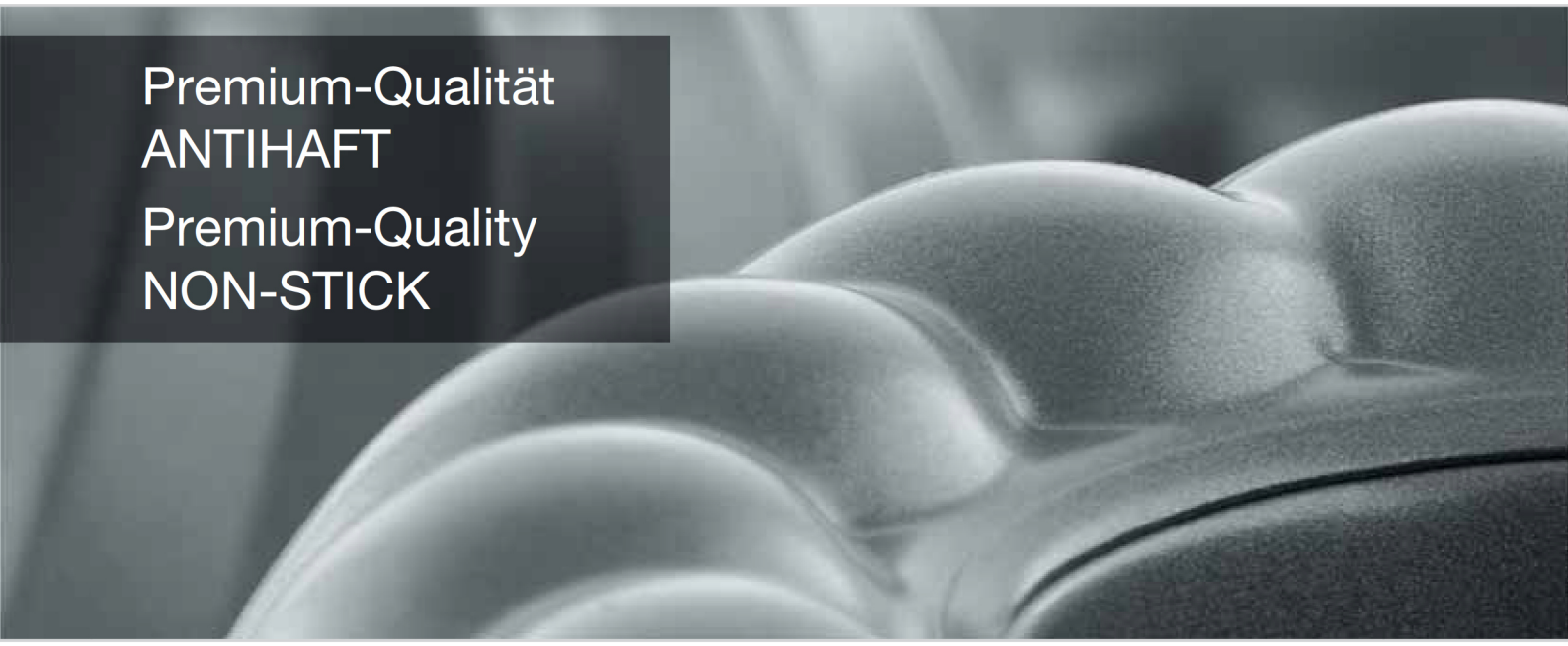
WALTER
26

Backformen
Baking moulds
Stampi e Tortiere antiaderenti
Moldes antiadherentes



Premium-Qualität ANTIHAFT

Premium-Quality NON-STICK

PREMIUM-QUALITÄT ANTIHAFT

- spezielle Antihaft-Beschichtung
- Erhöhung der Verschleißfestigkeit durch Einsatz keramischer Partikel
- besonders schwere Profi-Qualität
- optimale Wärmeleitung
- gleichmäßiges Backen
- obstsäurebeständig

Alle Backformen bitte grundsätzlich einfetten (kein Öl verwenden)!

Bitte beachten:
- Form leicht einfetten
- Form nicht mit spitzen und scharfen Gegenständen behandeln
- Kuchen 5–10 Min. auskühlen lassen, dann gleich aus der Form lösen
- schnelle und einfache Reinigung: mit einem Tuch und heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels auswaschen
- Zur Schonung der Beschichtung keine Reinigung in der Spülmaschine
- Form nicht im Froster verwenden
- nicht für Holzbacköfen geeignet
- einsetzbar bis ca. +200 °C
- zur Schonung der Beschichtung – Formen bitte nicht ohne Schutz stapeln

PREMIUM-QUALITY NON-STICK

- outstanding anti-stick properties
- wear-restistant by special coating using ceramic particles
- particularly heavy professional quality
- excellent thermal conductivity
- intensive and all around browning
- acid resistant

All baking moulds must be buttered (please do not use oil)!

Please notice:
- butter mould slightly
- never use pointed or sharp utensils
- let cake cool down for 5–10 minutes, then loosen cake out of the mould right away
- clean immediately with warm water and dry thoroughly
- not dish-washer proof
- not useable in the freezer
- not useable in wood-fired oven
- useable up to +200 °C
- to protect the coating – please do not stack baking moulds without protection

WALTER
...einfach besser backen...

DE	RODONFORM - MIT GLATTEM RAND
GB	RODON MOULD - WITH PLAIN RIM
IT	STAMPI AMERICANI CON BORDO LISCIO
ES	MOLDE DE KUGELHOPF - CON BORDE LISO

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
901314	140	72	0,75	1	900003
901316	160	85	1,10	1	900010
901318	180	95	1,50	1	900027
901320	200	105	2,05	1	900034
901322	220	115	2,70	1	900041
901324	240	125	3,50	1	900058
901326	260	135	4,10	1	900065

WALTER
...einfach besser backen...

DE	RODONFORM - MIT GERIPPTEM RAND
GB	RODON MOULD - WITH SERRATED RIM
IT	STAMPO AMERICANO - CON BORDO FESTONATO
ES	MOLDE DE KUGELHOPF - CON BORDE RIZADO

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
903014	140	72	0,70	1	900102

Kinderleicht backen mit WALTER / Baking made easy with WALTER
Informationen & Rezepte: / Information & Recipes: **www.backform.de**

DE GUGELHUPF-FORM
GB GUGELHUPF-MOULD
IT STAMPO PER GUGLHUPF
ES MOLDE DE KUGELHOPF

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
930020	200	104	2,05	1	900201

WALTER ...einfach besser backen...

DE SANDKRANZFORM - MIT GLATTEM BODEN
GB SPONGE-CAKE MOULD - WITH PLAIN BOTTOM
IT TORTIERE SAVARIN CON FONDO LISCIO
ES MOLDE TROIS FRÈRES - CON FONDO LISO

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
926820	200	65	1,45	1	900300
926822	220	70	1,95	1	900317
926824	240	77	2,45	1	900324
926826	260	82	3,10	1	900331
926828	280	89	3,90	1	900348

WALTER ...einfach besser backen...

DE FRANKFURTER KRANZFORM - MIT GERIPPTEM BODEN
GB SPONGE-CAKE MOULD - WITH WAVY BOTTOM
IT TORTIERE TROIS FRÈRES - CON FONDO FESTONATO
ES MOLDE TROIS FRÈRES - CON FONDO RIZADO

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
915120	200	65	1,35	1	900409
915122	220	70	1,85	1	900416
915124	240	77	2,35	1	900423
915126	260	82	2,95	1	900430
915128	280	89	3,70	1	900447

WALTER ...einfach besser backen...

DE KÄSETORTENFORM - MIT GERADEM RAND
GB CHEESE FLAN PAN - WITH STRAIGHT RIM
IT TORTIERA TONDA – CON BORDO LISCIO
ES MOLDE REDONDO - CON BORDE DERECHO

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
967028	280	40	2,30	1	901802

WALTER ...einfach besser backen...

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

WALTER
...einfach besser backen...

DE	SPRINGFORM
GB	SPRING-CAKE MOULD
IT	STAMPI APRIBILI
ES	MOLDE TARTA DESMONTABLE

Verschluss aus rostfreiem Edelstahl — fastener made of stainless steel

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
900020	200	70	2,15	1	900508
900024	240	70	3,00	1	900515
900026	260	70	3,50	1	900522
900028	280	70	4,05	1	900539

WALTER
...einfach besser backen...

DE	ROHRBODEN FÜR SPRINGFORMEN
GB	BOTTOM WITH DOME FOR SPRING-CAKE MOULDS
IT	FONDO CIAMBELLA PER STAMPI APRIBILI
ES	FONDO SAVARIN PARA MOLDE TARTA DESMONTABLE

Art.-Nr./code	Ø (mm)	VE/unit	EAN*
900126	260	1	900607
900128	280	1	900614

Zur Schonung der Beschichtung – Formen bitte nicht ohne Schutz stapeln.
To prevent from damage – please do not stack baking moulds without protection.

DE SPRINGBLECH - KONISCH
GB SPRING-CAKE MOULD - CONICAL
IT STAMPI APRIBILI - CONICI
ES MOLDE TARTA DESMONTABLE - CÓNICO

Verschluss aus rostfreiem Edelstahl — fastener made of stainless steel

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	unterer/bottom Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
902028	280	260	60	3,30	1	900706
902032	320	300	60	4,35	1	900713

WALTER ...einfach besser backen...

DE KUCHENBLECH
GB CAKE MOULD
IT TORTIERE TONDE
ES MOLDE REDONDO

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	unterer/bottom Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
904024	240	200	35	1,30	1	901307
904026	260	220	35	1,50	1	901314
904028	280	240	35	1,80	1	901321
904030	300	260	35	2,10	1	901338
904032	320	280	35	2,40	1	901345
904034	340	300	35	2,75	1	901352
904036	360	320	35	3,05	1	901369

WALTER ...einfach besser backen...

DE PIZZABLECH
GB PIZZA MOULD
IT STAMPI PER PIZZA
ES MOLDE PARA PIZZA

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	unterer/bottom Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
904524	240	210	25	0,90	1	901406
904526	260	235	25	1,10	1	901413
904528	280	250	25	1,25	1	901420

Nicht für Holzbacköfen geeignet! / Not suitable for wood-fired ovens.

WALTER ...einfach besser backen...

DE OBSTTORTENFORM - MIT GERIPPTEM RAND UND GEPRÄGTEM BODEN (SCHMAL)
GB FRUIT FLAN PAN - WITH FLUTED RIM AND STAMPED BOTTOM
IT TORTIERE - CON BORDO FESTONATO E FONDO GOFFRATO
ES MOLDE TARTA - CON BORDE RIZADO Y FONDO GOFRADO

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
949908	80	15	0,05	1	901703
949910	100	15	0,09	1	901710
949912	120	20	0,14	1	901727
949928	280	32	1,20	1	901734
949930	300	32	1,40	1	901741
949932	320	32	1,60	1	901758

WALTER ...einfach besser backen...

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

WALTER
...einfach besser backen...

DE	TORTENFORM
GB	FANCY CAKE MOULD
IT	STAMPI DA TORTA FANTASIA
ES	MOLDE TARTA FANTASÍA

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
931524	240	79	3,00	1	901000
931526	260	80	3,50	1	901017

WALTER
...einfach besser backen...

DE	HERZFORM
GB	HEART MOULD
IT	STAMPI A CUORE
ES	MOLDE CORAZÓN

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
940025	250	61	2,60	1	901109
940027	270	65	3,30	1	901116

WALTER
...einfach besser backen...

DE	STERNFORM
GB	STAR MOULD
IT	STAMPO A STELLA
ES	MOLDE ESTRELLA

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
931026	260	55	1,95	1	900805

WALTER
...einfach besser backen...

DE	WOLFSZAHNBLECH
GB	“TOOTH OF WOLF” SHEET
IT	PLACCA DA DENTI DI LUPO
ES	PLACA PARA “WOLF”

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
920000	350	330	30	1	902403

DE KÖNIGSKUCHENFORM
GB LOAF CAKE MOULD
IT TORTIERE RETTANGOLARI
ES MOLDE PLUMCAKE

Art.-Nr./code	B/w (mm)	L/l (mm)	H/h (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
910020	90	200	70	1,05	1	902700
910025	100	250	70	1,45	1	902717
910030	110	300	79	2,15	1	902724
910035	120	350	85	3,00	1	902731

WALTER ...einfach besser backen...

DE REHRÜCKENFORM
GB RIDGED BAKING MOULD
IT TORTIERE RETTANGOLARI FESTONATE
ES MOLDE MEDIA CAÑA REDONDO ONDULADO

Art.-Nr./code	B/w (mm)	L/l (mm)	H/h (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
994628	110	280	60	1,35	1	902908
994633	110	330	60	1,60	1	902915

WALTER ...einfach besser backen...

DE IGELFORM / IGELFAMILIE
GB "HEDGEHOG" MOULD / "HEDGEHOG" FAMILY
IT STAMPI RICCI / FAMIGLIA DI RICCI
ES MOLDE FORMA ERIZO / FAMILIA DE ERIZOS

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
977708	80	30	0,075	1	903004
977710	100	40	0,175	1	903011
977715	150	51	0,400	1	903028
977720	200	67	0,950	1	903035
Set bestehend aus 4 verschiedenen Igelformen			set consisting of 4 different "hedgehog" moulds		
977705				1 Set	903103

WALTER ...einfach besser backen...

DE BRIOCHEFORM
GB BRIOCHE MOULD
IT STAMPI A BRIOCHE
ES MOLDES BRIOCHE

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
951012	120	45	0,20	1	902601
951014	140	50	0,35	1	902618
951016	160	60	0,55	1	902625

WALTER ...einfach besser backen...

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

Art. 965020

WALTER
...einfach besser backen...

DE	LAMM-FORM
GB	LAMB MOULD
IT	TORTIERE “AGNELLO”
ES	MOLDE TARTA “EL BORREGO”

Art. 967030

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
965020	210	60	150	0,6	1	251174
967030	220	260	60	1,6	1	255059

WALTER
...einfach besser backen...

DE	WEIHNACHTSSTERN-FORM
GB	CHRISTMAS STAR MOULD
IT	TORTIERA “STELLA DI NATALE”
ES	MOLDE “ESTRELLA DE NAVIDAD”

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
967040	150	340	65	1,7	1	255066

WALTER
...einfach besser backen...

DE	OSTERHASEN-FORM
GB	EASTER BUNNY MOULD
IT	TORTIERE “CONIGLIETTO DI PASQUA”
ES	MOLDE TARTA “CONEJITO DE PASCUA”

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
965000	140	60	185	0,3	1	251181
965010	180	80	260	1,3	1	251198

DE LAMM-FORM
GB LAMB MOULD
IT TORTIERE “AGNELLO”
ES MOLDE TARTA “EL BORREGO”

Material: vorbehandelter Stahl mit Antihaftbeschichtung, Farbe: grau, inkl. 4 Klammern

made of precoated steel with non-stick coating, colour: grey, incl. 4 clips

KLEIN / Kopf seitwärts **SMALL / head showing to the left**

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
968000	163	67	108	0,5	1	263368

GROSS / Kopf gerade **LARGE / head pointing straight ahead**

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Tiefe/length (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
968010	245	80	160	1,0	1	263375

WALTER
...einfach besser backen...

DE STÄNDER ZUM BEFÜLLEN DER LAMMFORMEN
GB SUPPORT
IT SUPPORTO PER IL RIEMPINENTO DELLA TORTIERE AGNELLO
ES SOPORTECA MOLDESTARTA “EL BOREGO”

Material: aluminierter Stahl

made of aluminized steel

Art.-Nr./code	Breite/width (mm)	Länge/length (mm)	für Art-Nr./ for code	VE/unit	EAN*
für kleines Lamm / for small lamb					
968020	190	386	968000	1	263382
für großes Lamm / for large lamb					
968030	264	497	968010	1	263399

DE LAMMFORM-SET
GB SET OF LAMB MOULDS
IT SET DI TORTIERE “AGNELLO”
ES JUEGO DE MOLDES “EL BORREGO”

SET

Komplett mit 5 Lämmern, 1 Ständer und 20 Klammern

consisting of 5 large lambs, 1 support and 20 clips

Art.-Nr./code	Ausführung/execution	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
968040	klein / small	0,5	1	263405
968050	gross / large	1,0	1	263412

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

Premium-Qualität EMAILLIERT

Premium-Quality ENAMEL

PREMIUM-QUALITÄT EMAILLIERT

- Quarz-Email-Beschichtung
- schnitt- und kratzfest
- obstsäurebeständig

EMAILLE schnittfest WALTER backform.de

Alle Backformen bitte grundsätzlich einfetten (kein Öl verwenden)!

Bitte beachten:
- Form leicht einfetten
- Kuchen 5–10 Min. auskühlen lassen, dann gleich aus der Form lösen
- schnelle und einfache Reinigung: mit einem Tuch und heißem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels auswaschen
- Form nicht im Froster verwenden

PREMIUM-QUALITY ENAMEL

- quarz-enamel coated surface
- cut- and scratch resistant
- acid resistant

All baking moulds must be buttered (please do not use oil)!

Please notice:
- butter mould slightly
- let cake cool down for 5 – 10 minutes, then loosen cake out of the mould right away
- clean immediately with warm water and dry thoroughly
- do not use moulds in the freezer

DE SPRINGFORM-SET
GB SPRING-CAKE MOULD-SET
IT STAMPI APRIBILI, SET CON 2 FONDI
ES MOLDE TARTA DESMONTABLE, JUEGO CON 2 FONDOS

EMAILLE schnittfest WALTER

SET

Boden schnittfest emailliert, Ring und Rohrboden antihaft, Verschluss aus rostfreiem Edelstahl

enamel bottom, cut proof, ring and bottom with dome non-stick, fastener made of stainless steel

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
905026	260	70	3,50	1	258661
905028	280	70	4,05	1	258531

DE SPRINGFORM
GB SPRING-CAKE MOULD
IT STAMPI APRIBILII, SMALTATI
ES MOLDE TARTA DESMONTABLE, ESMALTADO

EMAILLE schnittfest WALTER

emaillierter Boden, Farbe grau, schnittfest, Ring antihaft Verschluss aus rostfreiem Edelstahl

enamel bottom, colour grey, cut proof, ring non-stick fastener made of stainless steel

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
980020	200	70	2,15	1	251129
980024	240	70	3,00	1	251136
980026	260	70	3,50	1	901901
980028	280	70	4,05	1	901918

Springblech - konisch **spring-cake mould - conical**

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	unterer/bottom Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
982028	280	260	60	3,30	1	258739
982032	320	300	60	4,35	1	258746

DE SPRINGFORM-BODEN
GB BOTTOM FOR SPRING-CAKE MOULD
IT FONDI PER STAMPI APRIBILI, SMALTATI
ES FONDO PARA MOLDE TARTA DESMONTABLE, ESMALTADO

EMAILLE schnittfest WALTER

emailliert, schnittfest, Farbe grau

enamel, cut proof, colour grey

Art.-Nr./code	Ø (mm)	VE/unit	EAN*
981026	260	1	902007
981028	280	1	902014

DE PIZZABLECH
GB PIZZA MOULD
IT STAMPO PER PIZZA, SMALTATO
ES MOLDE PARA PIZZA, ESMALTADO

EMAILLE schnittfest WALTER

emailliert, schnittfest, Farbe schwarz
max. +300 °C

enamel, cut proof, colour black
max. +300 °C

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
981030	280	25	1,20	1	902106

WALTER ...einfach besser backen...

DE KUCHENBLECH
GB CAKE MOULD
IT TORTIERE TONDE, SMALTATE
ES MOLDE REDONDO, ESMALTADO

EMAILLE schnittfest WALTER

emailliert, schnittfest, Farbe schwarz
max. +300 °C

enamel, cut proof, colour black
max. +300 °C

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
981040	300	35	2,05	1	902205
981041	320	35	2,35	1	902212

WALTER ...einfach besser backen...

DE QUICHE-FORM
GB "QUICHE" MOULD
IT TORTIERA TONDA, SMALTATA, CON FONDO MOBILE
ES MOLDE REDONDO, ESMALTADO, CON FONDO DESMONTABLE

EMAILLE schnittfest WALTER

mit praktischem Auslöseboden
emailliert, schnittfest, Farbe schwarz
max. +300 °C

with exchangeable bottom
enamel, cut proof, colour black
max. +300 °C

Art.-Nr./code	oberer/upper Ø (mm)	Höhe/height (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
981050	300	30	1,80	1	902304

WALTER ...einfach besser backen...

DE KASTENFORM/BROTBACKFORM
GB BREAD MOULD
IT STAMPI DA PANE
ES MOLDE PARA PAN

EMAILLE schnittfest WALTER

emailliert, schnittfest, Farbe schwarz,
max. +300 °C

enamel, cut proof, colour black
max. +300 °C

Art.-Nr./code	B/w (mm)	L/l (mm)	H/h (mm)	Inhalt/volume (l)	VE/unit	EAN*
912030	110	300	79	2,15	1	260459
912035	120	350	85	3,00	1	260442

WALTER ...einfach besser backen...

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

WALTER ...einfach besser backen...

DE	6-MUFFIN-FORM
GB	6-CUP MUFFIN PAN
IT	PLACCA PER 6 MUFFIN
ES	PLACA DE MOLDES PARA 6 MUFFINS

Inhalt: 90 ml volume: 90 ml

Art.-Nr./code	Formen	Länge / Breite / Höhe length / width / height	Ø (mm)	VE/unit	EAN*
960010	6	290 x 190 x 30 mm	62	1	251143

WALTER ...einfach besser backen...

DE	12-MUFFIN-FORM
GB	12-CUP MUFFIN PAN
IT	PLACCA PER 12 MUFFIN
ES	PLACA DE MOLDES PARA 12 MUFFINS

Inhalt: 90 ml volume: 90 ml

Art.-Nr./code	Formen	Länge / Breite / Höhe length / width / height	Ø (mm)	VE/unit	EAN*
960020	12	370 x 242 x 30 mm	62	1	251150

WALTER ...einfach besser backen...

DE	6-MUFFIN-FORM „HALLOWEEN“
GB	6-CUP MUFFIN PAN “HALLOWEEN”
IT	PLACCA PER 6 MUFFIN ”HALLOWEEN”
ES	PLACA DE MOLDES PARA 6 MUFFINS “HALLOWEEN”

Inhalt: 100 ml volume: 100 ml

Art.-Nr./code	Formen	Länge / Breite / Höhe length / width / height	Ø (mm)	VE/unit	EAN*
960030	6	380 x 284 x 25 mm	90	1	251167

WALTER ...einfach besser backen...

DE	MADELEINE
GB	MADELEINE
IT	MADELEINE
ES	MADELEINE

Material: Stahl Made of carbon steel

Art.-Nr./code	Formen	Abmessungen/dimensions	VE/unit	EAN*
967065	12 (55 x 44 mm)	350 x 145 x 15 mm	1	285810
967070	12 (77 x 52 mm)	405 x 195 x 19 mm	1	285827

DE HERZFORM MIT GERIPPTEM RAND
GB FLUTED HEART PIE
IT STAMPO A CUORE ONDULATO
ES TARTA DE CORAZÓN ONDULADO

Art.-Nr./code	Abmessungen/ dimensions	Höhe/ height	Inhalt/ volume (l)	VE/unit	EAN*
967075	270 mm	30 mm	1,1	1	285834

WALTER ...einfach besser backen...

DE RINGELBLUME
GB MARIGOLD
IT STAMPO A CALENDULA
ES CALÉNDULA

Art.-Nr./code	Abmessungen/ dimensions	Höhe/ height	Inhalt/ volume (l)	VE/unit	EAN*
967080	260 mm	68 mm	2,7	1	285841

WALTER ...einfach besser backen...

DE FUSSBALLFORM
GB FOOTBALL MOULD
IT STAMPO A FORMA DI PALLONE DI CALCIO
ES MOLDE DE LA TORTA DE FÚTBOL

Art.-Nr./code	Innendurchmesser/ inside diameter	Inhalt/ volume (l)	VE/unit	EAN*
967050	225 mm	2,5	1	285780

WALTER ...einfach besser backen...

DE FUSSBALLFELD
GB FOOTBALL FIELD
IT STAMPO DA CAMPO DI CALCIO
ES CAMPO DE FÚTBOL

Art.-Nr./code	Abmessungen/ dimensions	Inhalt/ volume (l)	VE/unit	EAN*
967060	350 x 245 mm	3,3	1	285803

WALTER ...einfach besser backen...

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

DE	KUCHEN- / QUICHE-FORMEN
GB	TART/QUICHE MOULDS
IT	TORTIERE FESTONATE, FONDO MOBILE
ES	MOLDES TARTA RIZADOS, FONDO DESMONTABLE

mit herausnehmbarem Bodenteil, rund gewellt, mit Antihaft-Beschichung

with removable bottom, round, fluted, with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995100	200 mm	185 mm	35 mm	3	033619
995101	220 mm	200 mm	35 mm	3	033626
995102	240 mm	230 mm	35 mm	3	033633
995103	260 mm	240 mm	35 mm	3	033640
995104	280 mm	270 mm	35 mm	3	033657
995105	300 mm	280 mm	35 mm	3	033664
995106	320 mm	310 mm	35 mm	3	033671

DE TORTELETTS-FORMEN
GB TARTLET MOULDS
IT TARTELLETE
ES TARTALETAS

rund gewellt, **mit Antihaft-Beschichtung**

round, fluted, **with non-stick coating**

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995080	60 mm	50 mm	10 mm	12	033497
995081	70 mm	60 mm	10 mm	12	033503
995082	80 mm	70 mm	12 mm	12	033510
995083	90 mm	75 mm	15 mm	12	033527
995084	100 mm	85 mm	18 mm	12	033534
995085	110 mm	90 mm	20 mm	12	033541
995086	120 mm	110 mm	20 mm	12	033558
995087	140 mm	130 mm	25 mm	3	033565

mit herausnehmbarem Bodenteil,
rund gewellt, mit Antihaft-Beschichtung

with removable bottom, round, fluted,
with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995090	100 mm	85 mm	18 mm	12	033572
995091	110 mm	90 mm	20 mm	12	033589
995092	120 mm	110 mm	20 mm	12	033596
995093	140 mm	130 mm	25 mm	3	033602

DE PASTETENFORMEN
GB PATE MOULDS
IT STAMPI PER PATÉ
ES MOLDE CON BISAGRA PARA PATÉ

alle Seiten aufklappbar, rechteckig,
mit Antihaft-Beschichtung

with ridges, rectangular,
with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995005	240 x 95 mm	220 x 80 mm	70 mm	1	033688
995006	270 x 100 mm	250 x 90 mm	75 mm	1	033695
995007	300 x 100 mm	285 x 90 mm	75 mm	1	033701

DE LEBERKÄSEFORMEN
GB "LEBERKÄSE" MOULDS
IT STAMPI PER "LEBERKÄSE"
ES MOLDES PARA PASTA DE CARNE HORNEADA

Material: Edelstahl, unbeschichtet

made of stainless steel, uncoated

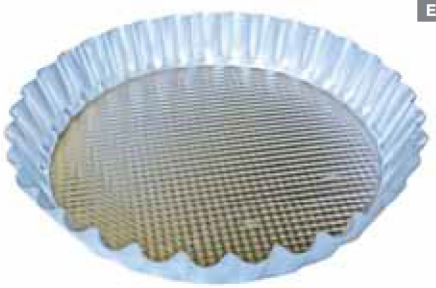
Art.-Nr./code	Breite/width	Länge/length	Höhe/height	Inh./vol.	VE/unit	EAN*
995000	110 mm	300 mm	90 mm	2 l.	1	030939
995001	140 mm	300 mm	90 mm	3 l.	1	030946
995002	145 mm	345 mm	90 mm	3 l.	1	030953

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

DE OBSTTORTENFORM - MIT GERIPPTEM RAND
GB FRUIT FLAN PAN - WITH FLUTED RIM
IT TORTIERE - CON BORDO FESTONATO
ES MOLDE TARTA - CON BORDE RIZADO

Material: Aluminium, Materialstärke 1 mm — Made of aluminium, 1 mm thickness

Art.-Nr./code	oberer/top Ø	Boden/bottom Ø	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997965	240	220	30	6	264976
997966	280	260	30	6	264983
997967	320	300	30	6	264990



DE OBSTTORTENFORM - MIT GERIPPTEM RAND UND GEPRÄGTEM BODEN
GB FRUIT FLAN PAN - WITH FLUTED RIM AND STAMPED BOTTOM
IT TORTIERE - CON BORDO FESTONATO E FONDO GOFFRATO
ES MOLDE TARTA - CON BORDE RIZADO Y FONDO GOFRADO

Material: Aluminium, Materialstärke 1 mm — Made of aluminium, 1 mm thickness

Art.-Nr./code	oberer/top Ø	Boden/bottom Ø	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997970	220	180	45	6	265003
997971	250	210	45	6	265010
997972	280	240	45	6	265027

DE KUCHEN- / QUICHE-FORMEN
GB TART/QUICHE MOULDS
IT TORTIERE FESTONATE, FONDO MOBILE
ES MOLDES TARTA RIZADOS, FONDO DESMONTABLE

Material: Aluminium, Materialstärke 1 mm — Made of aluminium, 1 mm thickness

Art.-Nr./code	oberer/top Ø	Boden/bottom Ø	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997975	240	220	25	6	265034
997976	280	260	25	6	265041
997977	320	300	25	6	265058

DE KÖNIGSKUCHENFORM
GB LOAF CAKE MOULD
IT TORTIERE RETTANGOLARI
ES MOLDE PLUMCAKE

Material: Aluminium, Materialstärke 1 mm

Made of aluminium, 1 mm thickness

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Höhe/hight (mm)	VE/unit	EAN*
997940	80	35	6	264778
997941	180	58	6	264785
997942	220	65	6	264792
997943	260	73	6	264808
997944	300	73	6	264815

DE KUCHENBLECH
GB CAKE MOULD
IT TORTIERE TONDE
ES MOLDE REDONDO

Material: Aluminium, Materialstärke 1 mm, Konisch

Made of aluminium, 1 mm thickness, conical

Art.-Nr./code	oberer/top Ø	Boden/bottom Ø	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997910	300	260	40	25	255202
997911	320	280	40	25	255219
997912	340	300	40	25	255226
997913	360	320	40	25	255233
997914	380	340	40	25	255240

Art.-Nr./code	oberer/top Ø	Boden/bottom Ø	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997920	320	300	50	25	255257
997921	340	320	50	25	255264

DE SANDKRANZFORM - MIT GLATTEM BODEN
GB SPONGE-CAKE MOULD - WITH PLAIN BOTTOM
IT TORTIERE SAVARIN CON FONDO LISCIO
ES MOLDE TROIS FRÈRES - CON FONDO LISO

Dom offen, mit geborteltem Rand, Material: Aluminium

open tube, with rolled edge, made of aluminium

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
997981	120	50	6	265072
997982	140	53	6	265089
997983	160	55	6	265096
997984	180	60	6	265102
997985	200	60	6	265119
997986	220	70	6	265126
997987	240	80	6	265133
997988	260	85	6	265140
997989	300	85	6	265157

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

DE PRALINEN-/"PETITS FOURS"-FÖRMCHEN
GB "PETITS FOUR" MOULDS
IT TARTELETTE
ES TARTALETAS

Dose mit 60 Pralinenförmchen –
12 verschiedene Modelle à 5 Stück,
mit Antihaft-Beschichtung

box of 60 petits fours moulds,
12 different types, 5 pcs. each
with non-stick coating

Art.-Nr./code	Inhalt/contents	VE/unit	EAN*
995020	60 Stück / pieces	1 Dose / box	033268

Material: Weißblech **made of tin**

Art.-Nr./code	Inhalt/contents	VE/unit	EAN*
996020	60 Stück / pieces	1 Dose / box	250542

mit Antihaft-Beschichtung **with non-stick coating**

Art.-Nr./code	Beschreibung/description	Abm/dim. (mm)	VE/unit	EAN*
995121	gerippter Dom/fluted dome	Ø 45	12	255080
995122	rund, gewellt/round, wavy	Ø 45	12	255097
995123	oval, gerippt/oval, fluted	45	12	255103
995124	Quadrat, gewellt/square, wavy	35	12	255110
995125	oval, gewellt/oval, wavy	45	12	255127
995126	Raute, glatt/diamond, plain	60	12	255134
995127	Bootform/diamond-shaped boat	60	12	255141
995128	glatte Bootform/plain oval boat	70	12	255158
995129	Rechteck, glatt/rectangular, plain	50	12	255165
995130	rund, glatt/round, plain	Ø 35	12	255172
995131	rund, glatt/round, plain	Ø 40	12	255189
995132	rund, glatt, tief/round, plain, deep	Ø 35	12	255196

Material: Weißblech **made of tin**

Art.-Nr./code	Beschreibung/description	Abm/dim. (mm)	VE/unit	EAN*
996121	gerippter Dom/fluted dome	Ø 45	12	250559
996122	rund, gewellt/round, wavy	Ø 45	12	250566
996123	oval, gerippt/oval, fluted	45	12	250573
996124	Quadrat, gewellt/square, wavy	35	12	250580
996125	oval, gewellt/oval, wavy	45	12	250597
996126	Raute, glatt/diamond, plain	60	12	250603
996127	Bootform/diamond-shaped boat	60	12	250610
996128	glatte Bootform/plain oval boat	70	12	250627
996129	Rechteck, glatt/rectangular, plain	50	12	250634
996130	rund, glatt/round, plain	Ø 35	12	250641
996131	rund, glatt/round, plain	Ø 40	12	250658
996132	rund, glatt, tief/round, plain, deep	Ø 35	12	250665

DE SCHIFFCHEN – GLATT
GB BOAT MOULDS – PLAIN
IT STAMPI A BARCHETTA – LISCIE
ES TARTALETAS BARQUITA – LISAS

ovale Form, **mit Antihaft-Beschichtung** oval shape, **with non-stick coating**

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Breite/width (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
995030	70	28	10	12	033275
995031	80	33	12	12	033282
995032	90	40	12	12	033299
995033	100	43	13	12	033305
995034	110	46	13	12	033312
995035	120	50	13	12	033329

Material: Weißblech **made of tin**

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Breite/width (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
996030	70	28	10	12	250672
996031	80	33	12	12	250689
996032	90	40	12	12	250696
996033	100	43	13	12	250702
996034	110	46	13	12	250719
996035	120	50	13	12	250726

DE SCHIFFCHEN - GEWELLT
GB BOAT MOULDS - WAVY
IT STAMPI A BARCHETTA, FESTONATE
ES TARTALETAS BARQUITA, RIZADAS

ovale Form, **mit Antihaft-Beschichtung** oval shape, **with non-stick coating**

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Breite/width (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
995040	80	40	10	12	033336
995042	90	43	10	12	033343
995043	100	45	10	12	033350
995044	110	47	13	12	033367
995045	120	50	14	12	033374

Material: Weißblech **made of tin**

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Breite/width (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
996040	80	40	10	12	250733
996042	90	43	10	12	250740
996043	100	45	10	12	250757
996044	110	47	13	12	250764
996045	120	50	14	12	250771

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN

DE OBSTTORTENFORM “RECHTECK”
GB TART MOULDS “RECTANGULAR”
IT TORTIERA FONDA “RETTANGOLARE”
ES MOLDE FONDO “RECTANGULAR”

mit herausnehmbarem Bodenteil, gewellt, mit Antihaft-Beschichtung

with removable bottom, fluted, with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995107	350 x 110	340 x 100	25	3	255073

DE BABA-FORMEN
GB RUM BABA MOULDS
IT STAMPI PER BABÀ
ES MOLDES PARA BABÀ

rund, mit geborteltem Rand, mit Antihaft-Beschichtung

round, with rolled edge with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995010	60 mm	48 mm	60 mm	12	033251

DE ASPIK-FORMEN
GB ASPIC MOULDS
IT STAMPI OVALI PER ASPIC
ES MOLDES OVALADOS PARA GELATINA DE CARNE

oval, mit geborteltem Rand, mit Antihaft-Beschichtung

oval, with plain bottom, with rolled edge, with non-stick coating

Art.-Nr./code	Länge/length (mm)	Breite/width (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
995050	75	55	38	12	033381

DE BRIOCHE-FORMEN
GB BRIOCHE MOULDS
IT STAMPI A BRIOCHE
ES MOLDES BRIOCHE

flacher Boden, mit Antihaft-Beschichtung

continental style, with flat bottom, with non-stick coating

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
995060	60 mm	28 mm	25 mm	12	033398
995061	70 mm	37 mm	28 mm	12	033404
995062	75 mm	40 mm	30 mm	12	033411
995063	80 mm	40 mm	32 mm	12	033428
995064	90 mm	45 mm	35 mm	12	033435
995065	100 mm	55 mm	38 mm	12	033442
995066	110 mm	55 mm	42 mm	12	033459

DE PATENTFÖRMCHEN
GB TARTLET MOULDS
IT TARTELETTE
ES TARTALETAS

Material: Weißblech
gedrückter Boden, gezackter Rand

made of tin, serrated edge,
stamped bottom

Art.-Nr./code	oben/upper dim.	Boden/bottom dim.	Höhe/height	VE/unit	EAN*
998020	80 mm	58 mm	15 mm	1	250337
998021	100 mm	80 mm	15 mm	1	250344

DE SAVARIN-FÖRMCHEN
GB SAVARIN MOULDS
IT STAMPI A CIAMBELLA
ES MOLDES PARA SAVARIN

Dom geschlossen, mit geborteltem Rand,
mit Antihaft-Beschichtung

closed dome, with rolled edge,
with non-stick coating

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
995070	65	15	12	033466
995071	70	17	12	033473
995072	80	20	12	033480

Dom geschlossen, mit geborteltem Rand,
Material: Weißblech

closed dome, with rolled edge,
made of tin

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
996070	65	15	12	250856
996071	70	17	12	250863
996072	80	20	12	250870

Dom offen, mit geborteltem Rand,
Material: Weißblech

open dome with rolled edge,
made of tin

Art.-Nr./code	Ø (mm)	Höhe/height (mm)	VE/unit	EAN*
996110	80	20	12	250887
996111	120	25	3	250894

* EAN-Code = Schneider-Code 4028574 + EAN