

GUIDEBOOK 2022

Bakingtrends and Kitchentools



GUIDEBOOK **2022**

Bakingtrends and Kitchentools

Les créateurs de tendances innovantes en matière de pâtisserie présentent: Le Guide des tendances en pâtisserie et des ustensiles de cuisine 2022/2023



Tout le monde peut faire de la pâtisserie: le doux parfum s'échappant du four, la sensation formidable de créer de véritables petits délices derrière ses fourneaux - c'est ça être à la maison! Le plaisir de faire de la pâtisserie, c'est aussi celui d'essayer de nouvelles recettes et des produits astucieux.

En tant qu'entreprise familiale de gestion familiale, située dans l'est de la Westphalie, nous lançons de nouvelles tendances en matière de pâtisserie depuis de nombreuses années. Nous sommes la référence en matière d'innovations, non seulement dans le secteur pâtisserie, mais aussi, partout où l'odeur de délicieux nouveaux gâteaux, de biscuits originaux ou de pain frais s'échappe des fours. Nos produits séduisent les pâtissiers amateurs du monde entier.

Une collaboration fructueuse avec les détaillants les plus performants à travers le monde fait de nous un leader dans cette catégorie de produits pour nombreux d'entre vous.

Grâce à des idées sans cesse renouvelées, nous suscitons l'inspiration et l'enthousiasme de tous les amateurs de petits délices faits maison. Allier tradition et innovation en pâtisserie, c'est l'objectif de Birkmann.



Le tendenze innovative sulla cottura in forno, direttamente da chi le crea: La guida sulle tendenze e gli strumenti per la cottura in forno e la cucina 2022/2023



Chiunque può cuocere in forno! Il profumo invitante che proviene dal forno di casa, il piacere di creare piccole prelibatezze con le proprie mani: queste sono le gioie dello stare in casa! Nuove ricette e prodotti intelligenti da testare, per sperimentare il piacere della cottura in forno.

La nostra azienda familiare gestita dal proprietario, della regione tedesca Ostwestfalen, da anni detta le tendenze della cottura in forno. Dettiamo gli standard per l'innovazione della cottura in forno e siamo in tutte le case che emanano il profumo di nuove creazioni dolci appena sfornate, biscotti e pane fresco. Gli appassionati di cottura in forno di tutto il mondo si lasciano ispirare dai nostri prodotti.

La nostra collaborazione di successo con i principali rivenditori di tutto il mondo fa di noi un'azienda leader nel settore. Siamo capaci di ispirare ed entusiasmare con le nostre idee sempre nuove tutti gli amanti delle squisitezze fatte in casa.

Birkmann è sinonimo di tradizione e innovazione nel mondo della cottura in forno.



Notre recette de durabilité

RBV Birkmann est une entreprise durable sur le plan social et écologique. Nous encourageons et exigeons des normes sociales élevées tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement, faisons fabriquer une partie de nos produits dans des ateliers locaux pour personnes handicapées et développons des ustensiles et moules à pâtisserie de haute qualité, leur assurant une longue durée de vie. Il va sans dire que nous adaptons en permanence nos processus de production pour créer des assortiments à base de matériaux recyclables et privilégions l'utilisation d'une électricité verte régionale. Pour nous, pâtisserie et développement durable (deux sujets qui incarnent l'air du temps) vont de pair, comme le beurre et la farine.

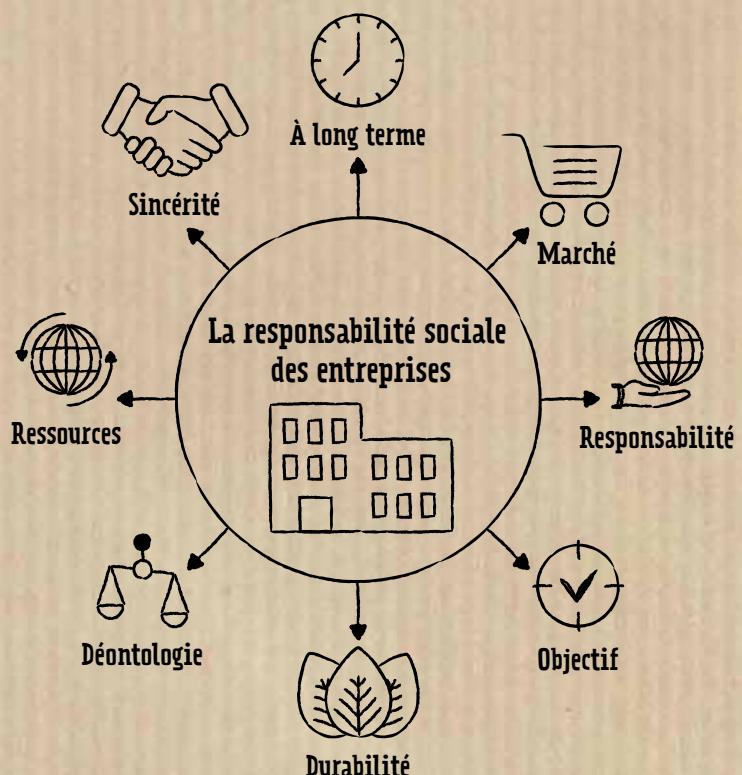
Nous employons continuellement à réduire notre empreinte écologique au niveau des emballages-produit et des emballages de transport. Notre objectif est de créer, de manière générale, des emballages plus durables et d'augmenter la proportion d'emballages plus favorables à l'environnement. Ainsi, nous vérifions le concept de nos emballages, leur capacité de recyclage ainsi que la part de matériaux recyclés entrant dans leur composition, et nous assurons que les matières renouvelables utilisées soient d'origine certifiée. Chaque fois qu'un nouveau produit est lancé ou remanié, le potentiel de recyclage de son emballage est au centre de nos préoccupations, l'accent étant mis sur la réduction des emballages et des matériaux de conditionnement.

Depuis 2020, nous sommes membre d'amfori, la principale plateforme mondiale pour un commerce ouvert et durable. Cette adhésion est preuve de notre attachement à des valeurs importantes telles que la responsabilité sociale des entreprises et souligne l'action que nous menons. Nous sommes heureux d'apporter notre contribution au développement durable et allons, de notre propre initiative, au-delà des dispositions légales.

Nous adhérons au code de conduite amfori BSCI et l'exigeons également de la part de nos fournisseurs nationaux et internationaux. Le Code de conduite amfori BSCI comprend un certain nombre de principes et de valeurs qui reflètent nos convictions et nos attentes envers nos partenaires commerciaux.

Le Code de conduite amfori BSCI s'appuie sur des conventions internationales telles que la Déclaration universelle des droits de l'homme, sur les lignes directrices établies en vue du respect des droits de l'enfant et d'une action responsable de l'entreprise, sur les lignes directrices des Nations Unies concernant les entreprises et les droits de l'homme, sur les principes directeurs de l'OCDE ainsi que de la convention globale « UN Global Compact » et sur les recommandations de l'Organisation internationale du travail (OIT), qui sont décisives en vue de l'amélioration des conditions de travail dans les chaînes d'approvisionnement.

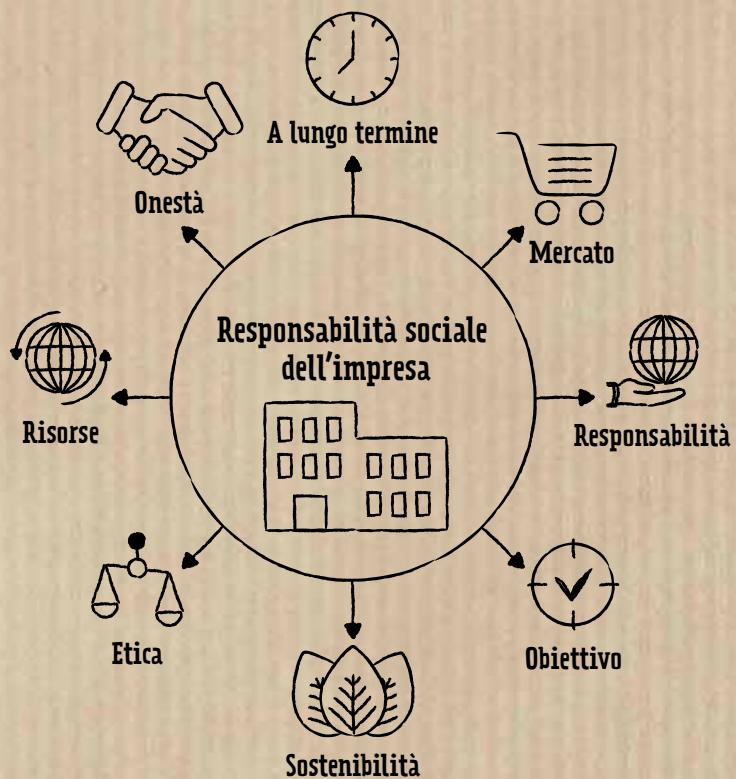
Nous avons accepté le Code de conduite amfori BSCI, nous engageant ainsi à adhérer aux principes énoncés dans ce document et à assumer notre responsabilité en ce qui concerne le respect des droits de l'homme dans le cadre de notre zone d'influence. À cette fin et en vue de renforcer ces principes, nous menons un dialogue constructif et ouvert avec nos partenaires commerciaux .



La nostra ricetta per la sostenibilità

RBV Birkmann è un'azienda socialmente e ecologicamente sostenibile. Promuoviamo standard sociali elevati lungo l'intera catena di produzione, in alcune delle nostre fabbriche in Germania i prodotti li facciamo realizzare da persone con disabilità, e produciamo strumenti e stampi per il forno di alta qualità e durevoli. Convertiamo continuamente la nostra gamma di prodotti in materiali riciclabili e naturalmente utilizziamo elettricità verde di provenienza regionale. La cottura in forno e la sostenibilità per noi vanno a braccetto come il burro e il farina.

Lavoriamo continuamente per ridurre la nostra impronta ecologica negli imballaggi dei prodotti e per il trasporto. Ci poniamo l'obiettivo di rendere gli imballaggi complessivamente più sostenibili e di aumentare la percentuale di imballaggi più economici. Per questo controlliamo i nostri imballaggi per verificare che la forma sia efficiente, che siano riciclabili, quale sia la percentuale di materiali riciclabili e la provenienza certificata delle materie prime rinnovabili. Ad ogni nuova introduzione o rielaborazione di un prodotto viene valutata la riciclabilità dell'imballaggio. Al centro della nostra attenzione c'è sempre la riduzione dei materiali e dei dispositivi di imballaggio.



Dal 2020 siamo membri di amfori, l'associazione leader a livello mondiale nell'ambito del libero scambio e del commercio sostenibile. Professiamo valori importanti che testimoniano la nostra Corporate Social Responsibility e mettiamo in evidenza il nostro modo di agire attraverso l'adesione all'associazione. Siamo felici di contribuire allo sviluppo sostenibile e andiamo oltre i requisiti di legge di nostra stessa iniziativa.

Ci atteniamo al codice di condotta amfori BSCI e ne richiediamo il rispetto anche ai nostri fornitori nazionali e internazionali. Il codice di condotta amfori BSCI contiene una serie di principi e valori che rispecchiano le nostre convinzioni e aspettative nei confronti dei nostri partner commerciali.

Il codice di condotta amfori BSCI si basa su convenzioni internazionali come la Dichiarazione universale dei diritti umani, le Linee guida sui diritti dei bambini e la condotta delle imprese, i Principi guida dell'ONU "Economia e diritti umani", le Linee guida dell'OCSE e l'UN Global Compact e le Convenzioni e le Raccomandazioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO), che sono determinanti per migliorare le condizioni di lavoro nelle catene di approvvigionamento.

Adottando il codice di condotta amfori BSCI ci impegniamo a rispettare i principi stabiliti in questo documento e ad adempiere, nell'ambito della nostra sfera di influenza, alle nostre responsabilità per il rispetto dei diritti umani. Pertanto manteniamo un dialogo costruttivo e aperto con i nostri partner commerciali, per rafforzare tali principi.

Tous les groupes de produits en un clin d'œil

Contenu



BIRKMANN DANS LES MAGASINS 8

MOULES ET USTENSILES 10

COMPARAISON DES MOULES	10
MOULES À PAIN LAIB & SEELE	16
USTENSILES POUR LE PAIN LAIB & SEELE	24
BASIC BAKING	30
BAKER'S BEST	36
EASY BAKING - MOULES	44
EASY BAKING - USTENSILES	52
EINFACH HAUSGEMACHT	
- UNE COOPÉRATION AVEC LE MAGAZINE	68
PREMIUM BAKING - MOULES	72
PREMIUM BAKING - USTENSILES	80
CONTOURA	84
OCCASIONS SPÉCIALES	88
CHOCOLATERIE	92
COLOUR KITCHEN	96
COLOUR BOWLS	104
DOUILLES	118

INGRÉDIENTS POUR LA PÂTISSERIE..... 126

CAKEMELTS GLAÇAGES	126
--------------------	-----

UNIVERS THÉMATIQUE..... 128

PÂQUES - MOULES ET USTENSILES	128
NOËL - MOULES ET USTENSILES	130

EMPORTE-PIÈCES 140

CE QU'IL FAUT SAVOIR	142
TAMPONS À BISCUITS	146
FÊTES & CÉLÉBRATIONS	147
PASSE-TEMPS ET VOYAGES	174
VÉHICULES & MACHINES	180
ANIMAUX	182
PLANTES	201
MOTIFS POUR TOUTE L'ANNÉE	204
EMPORTE-PIÈCES PARTICULIERS	219

PROMOTION DES VENTES 224

SOCIAL MEDIA..... 233

SITE INTERNET & COMMANDE 234

INDEX DES MOTS-CLÉS 238



Contenuto

BIRKMANN NEL POS 8

STAMPI & ACCESSORI 10

GLI STAMPI A CONFRONTO	10
LAIB & SEELE STAMPI PER CUOCERE IL PANE	16
LAIB & SEELE ACCESSORI PER CUOCERE IL PANE	24
BASIC BAKING	30
BAKER'S BEST	36
EASY BAKING - STAMPI	44
EASY BAKING - ACCESSORI	52
EINFACH HAUSGEMACHT	
- IN COLLABORAZIONE CON LA RIVISTA	68
PREMIUM BAKING - STAMPI	72
PREMIUM BAKING - ACCESSORI	80
CONTOURA	84
OCCASIONI SPECIALI	88
CHOCOLATERIE	92
COLOUR KITCHEN	96
COLOUR BOWLS	104
BOCCHETTE	118

INGREDIENTI..... 126

CAKEMELTS (GLASSE)	126
--------------------	-----

STAMPI TEMATICI 128

PASQUA - STAMPI & ACCESSORI	128
NATALE - STAMPI & ACCESSORI	130

FORMINE PER RITAGLIARE..... 140

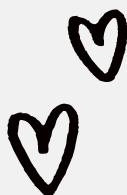
COSE DA SAPERE	142
TIMBRO PER BISCOTTI	146
CELEBRAZIONI & FESTE	147
HOBBIES & VIAGGI	174
VEICOLI & MACCHINE	180
ANIMALI	182
PIANTE	201
MOTIVI PER TUTTO L'ANNO	204
FORMINE PER BISCOTTI PARTICOLARI	219

PROMOZIONE DELLE VENDITE..... 224

SOCIAL MEDIA..... 233

Homepage & Ordine 234

Indice 238



Une qualité remarquable • *Qualità che si distingue*

Nos produits ne convainquent pas seulement par leur simplicité et leur qualité, ils sont aussi de véritables petits trésors en matière de design.

Des univers thématiques présentés avec émotion et des emballages-produit attrayants encouragent les achats spontanés et génèrent de nouveaux clients. C'est avec plaisir que nous développons des présentations particulièrement adaptées à vos besoins.

I nostri prodotti convincono non solo per la semplicità e la qualità, ma anche per il design straordinario. I mondi tematici da esporre per la vendita fanno presa sulle emozioni, mentre le confezioni vivaci invogliano all'acquisto e generano nuovi clienti. Saremo lieti di sviluppare per voi delle formule personalizzate per l'esposizione dei nostri prodotti.



Flagshipstore - KaDeWe, Berlin



Comparaison des moules

	LAIB & SEELE	Basic BAKING	Baker's BEST
EXEMPLE DE PHOTO			
DÉCOUVRIR À PARTIR DE...	page 16	page 30	page 36
EMBALLAGE	Carton plein ou banderole	Carton plein, refermable	Banderole avec perforation européenne
MATÉRIAUX	Carbone, qualité stable	Carbone de 0,38 mm à 0,49 mm d'épaisseur, qualité stable	Carbone de 0,38 mm à 0,49 mm d'épaisseur, qualité stable
REVÊTEMENT	Excellent revêtement anti-adhérent de marque en partie émaillé	Très bon revêtement anti-adhérent de marque	Très bon revêtement anti-adhérent de marque
RÉSISTANCE À LA CHALEUR	Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C	Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C	Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C
RECETTE	Avec carnet de recettes ou code QR	Avec carnet de recettes pour toute la série	Avec Code QR pour scanner et accéder aux recettes
GARANTIE	2 ans	2 ans	2 ans
PARTICULARITÉS	Moules à pain émaillés et résistants au levain, d'une seule pièce et avec poignées latérales Moules partiellement perforés pour une pâte particulièrement croustillante	Fabriqué en Allemagne (sauf pour les moules à muffins et les moules à pâtisserie avec couvercle pour le transport) Rapport qualité / prix unique Moules à charnière avec bord particulièrement haut Emballage moderne et langage visuel attrayant	Fabriqué en Allemagne (sauf pour les moules à muffins et les moules avec couvercle pour le transport) Rapport qualité / prix unique Moules à charnière avec bord particulièrement haut



Comparaison des moules

EASY BAKING	EINFACH HAUSGEMACHT	PREMIUM BAKING	Contoura
			
page 44	page 68	page 72	page 84
Carton plein, refermable	Carton plein, refermable	Carton plein, refermable	Banderole
Carbone de 0,38 mm à 0,49 mm d'épaisseur, qualité stable	Carbone de 0,38 mm à 0,49 mm d'épaisseur, qualité stable	Carbone de 0,5 mm à 0,70 mm d'épaisseur, fond des moules à charnière 0,8 mm - épaisseur accrue pour une grande stabilité et excellente répartition de la chaleur	Fonte d'aluminium
Très bon revêtement anti-adhérent de marque Whitford	Revêtement anti-adhérent spécial de marque et bicolore	Excellent revêtement anti-adhérent de marque Whitford en partie émaillé	Très bon revêtement anti-adhérent
Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C	Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C	Résistance à la chaleur jusqu'à 230°C	Résistance à la chaleur jusqu'à 200°C
Avec carnet de recettes pour toute la série	Avec carnet de recettes pour toute la série	Avec carnet de recettes pour toute la série	Avec Code QR pour scanner et accéder aux recettes
5 ans	5 ans	10 ans	2 ans
Moules à cake en une seule pièce avec zones latérales assurant une bonne prise en main Moule à charnière à bord particulièrement haut et à étanchéité garantie, grâce à son bord saillant Formes et tailles modernes Emballage moderne et language visuel attrayant	Fabriqué en Allemagne Moules à cake en une seule pièce Moules à charnière à bord particulièrement haut et à étanchéité garantie, grâce à son bord saillant Revêtement bicolore pour un look spécial Emballage moderne et language visuel correspondant à celui du magazine	Moules à cake en une seule pièce avec zones latérales assurant une bonne prise en main Moule à charnière à bord particulièrement haut et à étanchéité garantie, grâce à son bord saillant. (Pouvant être utilisé des deux côtés, il convient aux droitiers et aux gauchers). Charnière inox entièrement ouvrable (nettoyage facile) et fond émaillé (résistant aux coupures) Moule pour tarte aux fruits et moule à tarte avec bord cannelé facile à manipuler Moules à tarte avec fond amovible émaillé (résistant aux coupures) Formes et tailles modernes Emballage élégant et language visuel attrayant	Fond épais garantissant une répartition optimale de la chaleur et assurant d'excellents résultats de cuisson Le revêtement doré et les formes inhabituelles attirent à coup sûr tous les regards

Gli stampi a confronto

	LAIB & SEELE	Basic BAKING	Baker's BEST
IMMAGINI ILLUSTRAZIVE			
DA PAGINA...	Pagina 16	Pagina 30	Pagina 36
CONFEZIONE	Scatola intera o fascetta	Scatola intera, richiudibile	Fascetta con fori standard europei
MATERIALE	Acciaio al carbonio, fattura resistente	Acciaio al carbonio, spessore da 0,38 mm a 0,49 mm, fattura resistente	Acciaio al carbonio, spessore da 0,38 mm a 0,49 mm, fattura resistente
RIVESTIMENTO	Rivestimento antiaderente di ottima marca Parzialmente smaltato	Rivestimento antiaderente di ottima marca	Rivestimento antiaderente di ottima marca
RESISTENZA AL CALORE	Resistente al calore fino a 230 °C	Resistente al calore fino a 230 °C	Resistente al calore fino a 230 °C
RICETTE	Con libro delle ricette o QR Code	Con libro delle ricette per l'intera serie	Con QR Code da scansionare per visualizzare la ricetta
GARANZIA	2 anni	2 anni	2 anni
PARTICOLARITÀ	Stampi a cassetta smaltati e resistenti al lievito, realizzati in un solo pezzo con impugnature laterali Stampi parzialmente forati per una superficie particolarmente croccante	Made in Germany (tranne le teglie per muffin e le teglie da trasporto con coperchio) Eccellente rapporto qualità/ prezzo Stampi a cerniera con anello molto alto Confezione moderna con immagini illustrate	Made in Germany (tranne le teglie per muffin e i contenitori da trasporto) Eccellente rapporto qualità/ prezzo Stampi a cerniera con anello molto alto



Gli stampi a confronto

EASY BAKING	EINFACH HAUSGEMACHT	PREMIUM BAKING	Contoura
			
Pagina 44	Pagina 68	Pagina 72	Pagina 84
Scatola intera, richiudibile	Scatola intera, richiudibile	Scatola intera, richiudibile	Fascetta
Acciaio al carbonio, spessore da 0,38 mm a 0,49 mm, fattura resistente	Acciaio al carbonio, spessore da 0,5 mm a 0,70 mm, alta qualità	Acciaio al carbonio, spessore da 0,5 mm a 0,70 mm, fondo da 0,8 mm negli stampi a cerniera - Stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica	Ghisa di alluminio
Rivestimento antiaderente di qualità della marca Whitford	Speciale rivestimento antiaderente bicolore di marca	Eccellente rivestimento antiaderente della marca Whitford Parzialmente smaltato	Rivestimento antiaderente di qualità
Resistente al calore fino a 230 °C	Resistente al calore fino a 230 °C	Resistente al calore fino a 230 °C	Resistente al calore fino a 200 °C
Con libro delle ricette per l'intera serie	Con libro delle ricette per l'intera serie	Con libro delle ricette per l'intera serie	Con QR Code da scansionare per visualizzare la ricetta
5 anni	5 anni	10 anni	2 anni
Stampi a cassetta realizzati in un solo pezzo con impugnature laterali	Made in Germany Stampi a cassetta realizzati in un solo pezzo	Stampi a cassetta realizzati in un solo pezzo con impugnature laterali	Ottima conducibilità termica grazie al materiale pesante, per un risultato di cottura straordinario
Stampi a cerniera a prova di perdite con fondo rialzato e anello molto alto	Stampi a cerniera a prova di perdite con fondo rialzato e anello molto alto	Stampi a cerniera a prova di perdite con fondo rialzato e anello molto alto (posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi), con cerniera in acciaio inox completamente apribile (facile da pulire) e fondo smaltato (antigraffio)	Il rivestimento dorato e gli straordinari profili richiamano l'attenzione
Forme e dimensioni in linea con le tendenze attuali	Estetica particolare grazie al rivestimento bicolore	Stampi per crostate e torte alla frutta con bordo ondulato facile da afferrare	
Confezioni moderne e immagini illustrate	Confezione moderna con immagini illustrate, che richiamano la grafica della rivista	Stampi per crostate con fondo rimovibile smaltato (antigraffio)	
		Forme e dimensioni in linea con le tendenze attuali	
		Confezioni eleganti e immagini illustrate moderne	

Comparaison des moules

**Découvrez également nos autres séries de produits
« Home Baking » et « Bread Buddies »**

Avec ces deux séries de produits, nous complétons notre assortiment en y ajoutant des gammes de moules à gâteau à vocation internationale et des best-sellers régionaux.

Notre concept d'emballage moderne, doublé de la possibilité de présenter également les produits sur crochet, là où cela est nécessaire, nous permet de vous proposer des options de vente supplémentaires.
Et ceci avec un rapport qualité/prix imbattable.

Merci de contacter notre équipe commerciale pour plus d'informations.





Gli stampi a confronto

**Scoprite anche le nostre altre serie di prodotti
„Home Baking“ e „Bread Buddies“**

Con queste due serie di prodotti completiamo la nostra offerta di stampi rivolti alla clientela internazionale e di bestseller regionali.

Grazie al nostro concetto di imballaggio moderno e alla possibilità di presentare alcuni prodotti appesi a dei ganci, vi offriamo ulteriori opzioni per il vostro acquisto.

Tutto questo con un rapporto qualità/prezzo imbattibile.

Per maggiori informazioni contattate il nostro team di vendita.

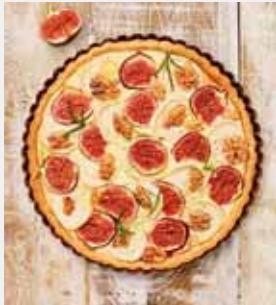




**LAIB &
SEELE**



LAIB & SEELE



Faites votre pain – comme dans une vraie boulangerie

Façonner une miche de pain, lui laisser le temps de lever, et enfin, la faire cuire au four jusqu'à ce que l'odeur du pain frais embaume toute la maison: faire son pain redevient à la mode dans les cuisines. Qu'il s'agisse de baguettes, de pains méditerranéens pour vos dîners ou de pain au levain épicé: avec les bons ustensiles vous réussirez aussi bien les pains classiques que des pains plus originaux. Outre nos moules à pain classiques, nous vous proposons de nombreux moules qui vous permettront entre autre de faire mini baguettes et petits pains, de nombreux paniers à lever de différentes formes ainsi qu'une pierre à pizza pour le four, sur laquelle vos pain et pizzas seront particulièrement croustillants. Redécouvrez le thème du pain et inspirez vous des idées que nous vous proposons sur l'univers presque inépuisable des pains, petits pains et snacks.

Fare il pane con Laib & Seele come in un panificio artigianale

Dare la forma all'impasto, dargli il tempo di lievitare e infine cuocerlo in forno, finché il profumo del pane appena sfornato riempie la casa: fare il pane è come rivivere la magia della cottura al forno nelle case di una volta. Baguette, stuzzichini dal sapore mediterraneo o impasti speziati al lievito naturale: con gli accessori giusti è facile realizzare sia i grandi classici che le specialità più originali della panetteria. Oltre ai classici stampi per pane, il nostro assortimento contiene stampi per mini baguette e panini, cestini per la lievitazione di varie forme e una pietra refrattaria per cuocere pane e pizza croccanti. Riscoprite la cottura del pane in forno e lasciatevi ispirare dalle nostre idee sull'inesauribile varietà di panì, panini e snack.



Moules à pain • Stampi
LAIB & SEELE



• 210 509 | COL/UI 2

MOULE À PAIN, 20 CM

Les perforations du moule facilitent la circulation d'air et permettent d'obtenir un pain croustillant sur toute sa surface. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

20 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 20 CM

La lamiera forata migliora la circolazione dell'aria e crea una superficie croccante tutto intorno al pane. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

20 cm | Altezza 7,5 cm



• 210 516 | COL/UI 2

MOULE À PAIN, 25 CM

Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

25 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 25 CM

In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

25 cm | Altezza 7,5 cm



• 210 523 | COL/UI 2

MOULE À PAIN, 30 CM

Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

30 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 30 CM

In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

30 cm | Altezza 7,5 cm

Astuce: pour sortir facilement votre pain du moule, grattez l'excédent de pâte à l'extérieur à l'aide d'une raclette / corne.
 Consiglio: rimuovere l'eccesso di impasto dall'esterno con una spatola per separare più facilmente il pane dallo stampo.



• 210 226 | COL/UI 4

PLAQUE À PETITS PAINS

Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec recette

32 x 30 cm | Forme simple Ø 9 cm | Hauteur 3 cm | 9 empreintes

TEGLIA PER PANINI

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

32 x 30 cm |
Modulo singolo Ø 9 cm |
Altezza 3 cm | 9 pezzi



To the video



LAIB & SEELE



• 210 219 | COL/UI 4

PLAQUE À MINI-BAGUETTES

Moule perforé pour une pâte croustillante, très bonnes propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec recette

35 x 22 cm |
Forme simple 7 x 17 cm |
Hauteur 3 cm | 4 empreintes

TEGLIA PER MINI BAGUETTE

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

35 x 22 cm |
Modulo singolo 7 x 17 cm |
Altezza 3 cm | 4 pezzi



To the video



• 210 141 | COL/UI 4

MOULE À BAGUETTE

Moule perforé pour une pâte croustillante
Revêtement anti-adhérant de marque Whitford, qualité stable, avec recette

38,5 x 28 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER BAGUETTE

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

38,5 x 28 cm | Altezza 4 cm



To the video



• 210 547 | COL/UI 2

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 20 CM

Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 20 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 20 CM

Per salati o dolci: con questo stampo forato le quiche e le torte rustiche riescono particolarmente bene. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordone da appendere all'espositore.

Ø 20 cm | Altezza 3 cm



• 210 554 | COL/UI 2

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 25 CM

Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 25 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 25 CM

In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordone da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

Ø 25 cm | Altezza 3 cm



• 210 561 | COL/UI 2

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 30 CM

Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhérent, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 30 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 30 CM

In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordone da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

Ø 30 cm | Altezza 3 cm

Moules à pain • Stompi

LAIB & SEELE



• 210 387 | COL/UI 4

PLAQUE POUR PETITS PAINS

À HAMBURGER

Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec recette

28 x 28 cm | Forme simple Ø 12 cm |
Hauteur 3 cm | pour 4 pièces

TEGLIA PER BURGER BUN

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

28 x 28 cm | Modulo singolo Ø 12 cm |
Altezza 3 cm | per 4 pezzi



• 210 417 | COL/UI 4

PLAQUE POUR MINI PAINS

À HAMBURGER

Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec recette

29 x 22 cm | Forme simple Ø 5,5 cm |
Hauteur 2 cm | pour 12 pièces

TEGLIA PER MINI BURGER BUN

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

29 x 22 cm | Modulo singolo Ø 5,5 cm |
Altezza 2 cm | per 12 pezzi



• 210 394 | COL/UI 4

PLAQUE POUR PETITS PAINS

À HOT DOGS

Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec recette

35 x 22 cm | Forme simple 8 x 18 cm |
Hauteur 3 cm | pour 4 pièces

TEGLIA PER HOT DOG BUN

Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

35 x 22 cm | Modulo singolo 8 x 18 cm |
Altezza 3 cm | per 4 pezzi



Moules à pain • Stompi



LAIB & SEELE



★NOUVEAU - NUOVO★
2022



• 210 585 | COL/UI 4

PLAQUE DE CUISSON, RÉGLABLE,
36 × 33 CM

Avec revêtement antiadhésif de marque et perforation garantissant un pain croustillant, une qualité durable, facile à nettoyer, réglable, bonne prise en main grâce au verrouillage de sécurité

36 - 52 × 33 cm | Hauteur 3 cm

TEGLIA, REGOLABILE, 36 × 33 CM

Con rivestimento antiaderente di marca per un risultato croccante grazie alla speciale foratura, materiale robusto, facile da pulire, regolabile, ottima tenuta grazie alla griglia di sicurezza

36 - 52 × 33 cm | Altezza 3 cm



• 210 424 | COL/UI 4

PLAQUE À PIZZA

Moule perforé pour une pâte croustilante, excellentes propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec poignées latérales et recette

Ø 28 cm

TEGLIA PER PIZZA

Foratura speciale per un fondo croccante, ottime proprietà antiaderenti, fattura resistente, impugnature laterali, con ricetta

Ø 28 cm



• 210 431 | COL/UI 4

PLAQUE À TARTE FLAMBÉE

Moule perforé pour une pâte croustilante, excellentes propriétés anti-adhérentes, qualité stable, avec poignées latérales et recette

Ø 32 cm

TEGLIA PER FLAMMKUCHEN

Foratura speciale per un fondo croccante, ottime proprietà antiaderenti, fattura resistente, impugnature laterali, con ricetta

Ø 32 cm

Moules à pain • Stampi
LAIB & SEELE



★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



• 210 592 | COL/UI 1



CADRE DE CUISSON POUR PAIN

Avec ce cadre de cuisson pour pain, en bois de hêtre, vous pourrez faire cuire 2 miches de pain sans problème. Des planchettes de séparation permettent même d'y faire cuire 4 petits pains. Ceci vous permet de faire, en même temps, 4 délicieuses sortes de pain différentes. Pour donner à votre pain le goût caractéristique d'un four à bois, le cadre doit être huilé avant la première utilisation et "cuit", une fois, à vide. Cela rend le bois plus foncé et le cadre est ainsi prêt pour réaliser toutes sortes de pains; un livret de recettes y est joint, avec quelques premières suggestions

28 x 30 x 9 cm |
 pour pains de 500 g à 1500 g

TELAI PER PANE

Questo telaio per pane in legno di faggio è perfetto per 2 pagnottine. Utilizzando i piccoli divisori è possibile realizzare fino a 4 pagnottine. In questo modo si possono cuocere in una volta sola varie versioni deliziose. Per dare al pane lo speciale sapore di legno, oliare il telaio e fare una prima cottura senza l'impasto del pane. In questo modo il legno si scurisce e il telaio è pronto per le vostre creazioni; il libretto delle ricette con le prime idee è incluso.

28 x 30 x 9 cm |
 per pagnottine da 500 - 1500 g

★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



• 210 578 | COL/UI 6



KIT DE CUISSON DU PAIN

Moule à pain perforé de 25 cm, panier de fermentation rond, petit et sac à pain

3 pièces

SET PER LA COTTURA DEL PANE

Stampo a cassetta 25 cm perforato, cestello da lievitazione rotondo piccolo e sacca per il pane

3 pezzi





LAIB & SEELE



• 210 196 | COL/UI 2

MOULE À PAIN À REVÊTEMENT ÉMAILLÉ, 25 CM

Fait en une seule pièce, avec revêtement émail, convient au pâtes à levain. À bord particulièrement haut, avec zones latérales de préhension assurant une bonne prise en main, fond épais garantissant stabilité et répartition optimale de la chaleur, avec recette.

25 cm | Hauteur 8,5 cm | environ 2000 ml | pour pains de 750 g à 1200 g

STAMPO PER PANE CON RIVESTIMENTO SMALTATO, 25 CM

Realizzato in un solo pezzo, con rivestimento in smalto, adatto per pasta madre, bordo extra alto, superfici laterali per una presa sicura, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

25 cm | Altezza 8,5 cm | circa 2000 ml | per pane da 750 g a 1200 g



• 210 202 | COL/UI 2

MOULE À PAIN À REVÊTEMENT ÉMAILLÉ, 30 CM

Fait en une seule pièce, avec revêtement émail, convient au pâtes à levain. À bord particulièrement haut, avec zones latérales de préhension assurant une bonne prise en main, fond épais garantissant stabilité et répartition optimale de la chaleur, avec recette.

30 cm | Hauteur 8,5 cm | environ 2500 ml | pour pains de 1500 g à 2000 g

STAMPO PER PANE CON RIVESTIMENTO SMALTATO, 30 CM

Realizzato in un solo pezzo, con rivestimento in smalto, adatto per pasta madre, bordo extra alto, superfici laterali per una presa sicura, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

30 cm | Altezza 8,5 cm | circa 2500 ml | per pane da 1500 g a 2000 g



• 210 356 | COL/UI 4

MINI-MOULE À CAKE RECTANGULAIRE

Revêtement anti-adhérant de marque Whitford, qualité stable, avec recette

35 x 27 cm | Hauteur 4 cm | Forme simple 9 x 6 cm | 8 empreintes

MINISTAMPO A CASSETTA

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, di qualità stabile, con ricetta

35 x 27 cm | Altezza 4 cm | Modulo singolo 9 x 6 cm | 8 pezzi



To the video



• 210 301 | COL/UI 4

MOULE POUR MINI-BRIOCHE TRESSÉES

Revêtement anti-adhérant de marque Whitford, qualité stable, avec recette

36,5 x 24,5 cm | Hauteur 4 cm | Forme simple 15 x 9 cm | 4 empreintes

STAMPO PER MINI TRECCIA DI PANE

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, di qualità stabile, con ricetta

36,5 x 24,5 cm | Altezza 4 cm | Modulo singolo 15 x 9 cm | 4 pezzi



• 310 001 | COL/UI 2

PIERRE À PIZZA, RÉFRACTAIRE

Convient à une utilisation au four et au BBQ, pierre à pizza réfractaire à usage alimentaire, répartition idéale de la chaleur, absorbe l'excès d'humidité, facile à nettoyer, ne va pas au lave-vaisselle, avec recette

40 x 30 cm | Hauteur 2,5 cm | résistant à la chaleur jusqu'à 1000 °C

PIASTRA PER CUOCERE PIZZA

Adatta al forno e alla griglia, realizzata in ceramica alimentare, emissione di calore uniforme, assorbe l'umidità in eccesso, facile da pulire, non lavabile in lavastoviglie, con ricetta

40 x 30 cm | Altezza 2,5 cm | resistente al calore fino a 1000 °C





LAIB & SEELE

Attention! Les nouveaux couteaux à pain et à petits pains, à lame noire, en acier inoxydable japonais, ne sont pas seulement beaux à voir; grâce à leur poignée ergonomique avec insert en acier inoxydable, ils assurent une bonne prise en main et leur affûtage garantit une coupe nette.

Attenzione, adesso la cosa si fa seria! I nuovi coltelli per panini e pane non colpiscono solo per la lama nera in acciaio inox giapponese, ma hanno anche una presa sicura e affidabile grazie al manico ergonomico con inserto in acciaio inox e garantiscono un taglio pulito.

COUTEAU À PAIN, 12 CM
en boîte en carton

COLTELLO DA PANE, 12 CM
In scatola di cartone

23 x 2 x 1,7 cm | Lame 12 cm

23 x 2 x 1,7 cm | Lama 12 cm



• 210 448 | COL/UI 2



COUTEAU À PAIN, 21 CM
en boîte en carton

COLTELLO DA PANE, 21 CM
In scatola di cartone

33 x 2 x 3,5 cm | Lame 21 cm

33 x 2 x 3,5 cm | Lama 21 cm



• 210 455 | COL/UI 2



COUTEAU À PAIN, 28 CM
en boîte en carton

COLTELLO DA PANE, 28 CM
In scatola di cartone

39 x 2 x 3,5 cm | Lame 28 cm

39 x 2 x 3,5 cm | Lama 28 cm



• 210 462 | COL/UI 2



Ustensiles pour le pain • Accessori per il forno

LAIB & SEELE



CORBEILLE À LEVER

Les paniers à lever en osier naturel sont idéals pour permettre à la pâte à pain de lever parfaitement, avant la cuisson. Ils favorisent le processus de fermentation en assurant une aération suffisante de la pâte. Ainsi le pain est moelleux et aéré. Grâce à eux, on obtient un pain uniforme, de structure typique, avec une belle croûte

Attention: Le panier à lever n'est utilisable que pour faire lever la pâte. Il n'est pas utilisable comme moule pour le four.

CESTINI DA LIEVITAZIONE

I cestini per la lievitazione in canna d'India naturale creano le condizioni ideali di cui ha bisogno l'impasto del pane prima della cottura per potersi sviluppare correttamente. Favoriscono il processo di lievitazione, attraverso l'ossigenazione dell'impasto. In questo modo il pane viene leggero e fragrante.

I cestini per il pane donano al pane una crosta perfetta, una forma uniforme e la tipica struttura scanalata.

Importante: il cestino è adatto solo per la fase di lievitazione, non è adatto per infornare.

RONDE, 20 CM



ROTONDO, 20 CM

Ø 20 cm | Hauteur 8,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

• 208 964 | COL/UI 4

RONDE, 26,5 CM



ROTONDO, 26,5 CM

Ø 26,5 cm | Altezza 9 cm |
per pani da circa 2000 g

• 208 971 | COL/UI 4

LONGUE, 30 CM



ALLUNGATO, 30 CM

30 x 14 cm | Altezza 6,5 cm |
per pani da circa 1000 g

• 208 988 | COL/UI 4





Ustensiles pour le pain • Accessori per il forno

LAIB & SEELE



• 208 995 | COL/UI 4

LONGUE, 43 CM

43 × 17 cm | Hauteur 7 cm |
pour pain jusqu'à 2000 g

ALLUNGATO, 43 CM

43 × 17 cm | Altezza 7 cm | per
pani da circa 2000 g



• 209 022 | COL/UI 4

BAGUETTE

38 × 9,5 cm | Hauteur 8 cm |
pour pain jusqu'à 750 g

BAGUETTE

38 × 9,5 cm | Altezza 8 cm |
per pani da circa 750 g



• 209 008 | COL/UI 4

CARRÉ

25 × 25 cm | Hauteur 9 cm |
pour pain jusqu'à 2500 g

QUADRATO

25 × 25 cm | Altezza 8 cm |
per pani da circa 2500 g



• 209 053 | COL/UI 4

CŒUR

24 × 24,5 cm | Hauteur 6,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

CUORE

24 × 24 cm | Altezza 6,5 cm |
per pani da circa 1000 g



• 209 077 | COL/UI 4

OVAL

24,5 × 18,5 cm | Hauteur 9,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

OVALE

24,5 × 18,5 cm | Altezza 9,5 cm |
per pani da circa 1000 g

Ustensiles pour le pain • Accessori per il forno

LAIB & SEELE

HOUSSE POUR BANNETON

Housse décorative 100% coton, pour utiliser le banneton comme corbeille à pain (ne pas utiliser pendant le processus de fermentation), lavable à 30 degrés

FODERA PER CESTINO DA LIEVITAZIONE

Fodera decorata in 100% cotone, per l'utilizzo del cestino come portapane (non adatta per la procedura di lievitazione), lavabile a 30 gradi



RONDE, 20 CM	ROTONDO, 20 CM
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
208964	208964

Ø env. 20 cm Ø ca. 20 cm

• 700 727 | COL/UI 4



RONDE, 26,5 CM	ROTONDO, 26,5 CM
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
208971	208971

Ø env. 26,5 cm Ø ca. 26,5 cm

• 700 703 | COL/UI 4



LONGUE, 30 CM	OVALE, 30 CM
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
208988	208988

env. 30 × 14 cm ca. 30 × 14 cm

• 700 666 | COL/UI 4



LONGUE, 43 CM	OVALE, 43 CM
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
208995	208995

env. 43 × 17 cm ca. 43 × 17 cm

• 700 673 | COL/UI 4



BAGUETTE	BAGUETTE
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
209022	209022

env. 38 × 9,5 cm ca. 38 × 9,5 cm

• 700 659 | COL/UI 4



CARRÉ	QUADRATO
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
209008	209008

env. 25 × 25 cm ca. 25 × 25 cm

• 700 697 | COL/UI 4



CŒUR	CUORE
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
209053	209053

env. 24 × 24,5 cm ca. 24 × 24,5 cm

• 700 758 | COL/UI 4



OVAL	OVALE
Adaptée à l'article	Adatta per l'articolo
209077	209077

env. 24,5 × 18,5 cm ca. 24,5 × 18,5 cm

• 700 765 | COL/UI 4



LAIB & SEELE



• 430 037 | COL/UI 4

VERRE À MESURER

Plastique incassable à usage alimentaire, avec graduations, en particulier pour la fabrication des gâteaux et du pain
500 ml | Ø 7,8 cm | Hauteur 17 cm

MISURINO

Plastica alimentare infrangibile con scala graduata, speciale per infornare dolci e pane
500 ml | Ø 7,8 cm | Altezza 17 cm



• 429 925 | COL/UI 2

CORNE À PÂTISSERIE

En acier inoxydable, une graduation facilite la mesure des quantités
15 x 10,5 cm

SPATOLA SENZA MANICO

Acciaio inox, con scala graduata per sporzionare facilmente
15 x 10,5 cm



• 431 102 | COL/UI 4

TAMPON POUR LE PAIN

Pour décorer vos petits pains, acier inoxydable, va au lave-vaisselle, avec recette
Ø 8,5 cm

STAMPO PER PANINI

Per realizzare panini e focaccine, acciaio inox, lavabile in lavastoviglie, con ricetta
Ø 8,5 cm



• 700 536 | COL/UI 4

SAC À PAIN

Le coton permet au sac de respirer, prévient la formation de moisissure et garde le pain frais et moelleux très longtemps
38 x 45 cm | Lavable à 40 °C |
Oeko-Tex® Standard 100

SACCA PER IL PANE

Il cotone traspirante previene la muffa e mantiene il pane fresco e umido a lungo.
38 x 45 cm | 40 °C lavabile |
Oeko-Tex® Standard 100

*NUOVO - NUOVO
2022



• 310 209 | COL/UI 1

BOÎTE À PAIN, 33 CM

Métal, blanche, avec couvercle en bois
33 x 18 cm | Hauteur 13 cm

CASSETTA PORTAPANE, 33 CM

Metallo, bianco, con coperchio in legno
33 x 18 cm | Altezza 13 cm





Basic BAKING

Basic Baking: un rapport qualité / prix convaincant

Basic Baking est la série de moules à pâtisserie de Birkmann à prix particulièrement séduisants et d'une qualité convaincante. Contrairement à de nombreux autres moules à pâtisserie dans ce segment de prix, nous avons attaché une grande importance aux détails de finition de cette série, tel que le bord haut des moules à charnière ou leur revêtement anti-adhérent de marque et de haute qualité. De plus, l'emballage moderne et coloré ne manque pas d'attirer l'attention des clients dans le rayons pâtisserie des magasins. Un point fort particulièrement apprécié dans cette série est la plaque de cuisson munie d'un couvercle pour le transport; ainsi votre gâteau préféré arrivera en toute sécurité au prochain buffet-pâtisserie. Et, de surcroît, presque tous les moules sont fabriqués en Allemagne!



Basic Baking - rapporto qualità / prezzo convincente

Basic Baking è la serie di stampi Birkmann con un prezzo particolarmente interessante e una qualità convincente. A differenza di molti altri stampi per infornare della stessa fascia di prezzo, i nostri stampi sono molto curati nei dettagli, quali ad esempio il bordo alto degli stampi a cerniera e il pregiato rivestimento antiaderente di marca. Inoltre, le confezioni moderne e colorate si distinguono dagli altri assortimenti per infornare. Uno dei pezzi forti della serie è la teglia con coperchio da trasporto, grazie al quale il dolce fatto in casa arriva sul buffet dei dolci senza rovinarsi. Quasi tutti gli stampi sono prodotti in Germania!



Basic BAKING



• 883 017 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
18 CM**
Revêtement anti-adhérent de
marque, bord particulièrement haut,
finition stable, avec recette
Ø 18 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 1500 ml

STAMPO A CERNIERA, 18 CM
*Rivestimento antiaderente di marca,
bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta*
Ø 18 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1500 ml



• 883 024 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
20 CM**
Revêtement anti-adhérent de
marque, bord particulièrement haut,
finition stable, avec recette
Ø 20 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 1800 ml

STAMPO A CERNIERA, 20 CM
*Rivestimento antiaderente di marca,
bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta*
Ø 20 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1800 ml

★ NOUVEAU • NUOVO ★
2022



• 883 208 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
24 CM**
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette.
Ø 24 cm | Hauteur 8,5 cm |
ca. 2300 ml

STAMPO A CERNIERA, 24 CM
*Rivestimento antiaderente di marca,
bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta*
Ø 24 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2300 ml



• 883 031 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
26 CM**
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette
Ø 26 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 2900 ml

STAMPO A CERNIERA, 26 CM
*Rivestimento antiaderente di marca,
bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta*
Ø 26 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2900 ml



• 883 048 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
28 CM**
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette
Ø 28 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 3300 ml

STAMPO A CERNIERA, 28 CM
*Rivestimento antiaderente di marca,
bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta*
Ø 28 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 3300 ml



*NOUVEAU • NUOVO
2022



• 883 215 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 24 CM**

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, avec recette.

Ø 24 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
envi. 2300 ml | fond savarin env. 2000 ml

**STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
24 CM**

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta

Ø 24 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 2300 ml |
Base ondulata da ca. 2000 ml



• 883 055 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 26 CM**

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, avec recette

Ø 26 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
envi. 2900 ml | fond savarin env. 2400 ml

**STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
26 CM**

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta

Ø 26 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 2900 ml |
Base ondulata da circa 2400 ml



• 883 062 | COL/UI 2

**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 28 CM**

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, avec recette

Ø 28 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
envi. 3300 ml | fond savarin env. 2800 ml

**STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
28 CM**

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, materiale robusto, con ricetta

Ø 28 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 3300 ml |
Base ondulata da circa 2800 ml



• 883 079 | COL/UI 2

MOULE À CAKE, 25 CM

Moule plié, avec revêtement anti-adhérent de marque et recette

25 cm | Hauteur 7,5 cm | env. 1300 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 25 CM

Piegato, con rivestimento antiaderente di marca, con ricetta

25 cm | Altezza 7,5 cm | ca. 1300 ml



• 883 086 | COL/UI 2

MOULE À CAKE, 30 CM

Moule plié, avec revêtement anti-adhérent de marque et recette

30 cm | Hauteur 7,5 cm | env. 1500 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 30 CM

Piegato, con rivestimento antiaderente di marca, con ricetta

30 cm | Altezza 7,5 cm | ca. 1500 ml

Moules à gâteaux • Stampo

Basic BAKING



NOUVEAU - NUOVO

2022



• 883 222 | COL/UI 2



MOULE A KOUGLOF, 16 CM

Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer,
avec recette.

Ø 22 cm | Hauteur 8,5 cm | ca. 1150 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 16 CM

Rivestimento antiaderente di marca,
materiale robusto e facile da pulire, con ricetta

Ø 22 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1150 ml



• 883 093 | COL/UI 2



MOULE A KOUGLOF, 18 CM

Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer,
avec recette

Ø 18 cm | Hauteur 9 cm | env. 1300 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 18 CM

Rivestimento antiaderente di marca,
materiale robusto e facile da pulire, con ricetta

Ø 18 cm | Altezza 9 cm | ca. 1300 ml



• 883 109 | COL/UI 2



MOULE A KOUGLOF, 22 CM

Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer,
avec recette

Ø 22 cm | Hauteur 11 cm | env. 2000 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 22 CM

Rivestimento antiaderente di marca,
materiale robusto e facile da pulire, con ricetta

Ø 22 cm | Altezza 11 cm | ca. 2000 ml



• 883 116 | COL/UI 2



MOULE A KOUGLOF, 24 CM

Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer,
avec recette

Ø 24 cm | Hauteur 12 cm | env. 2500 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 24 CM

Rivestimento antiaderente di marca,
materiale robusto e facile da pulire, con ricetta

Ø 24 cm | Altezza 12 cm | ca. 2500 ml

Des emballages colorés qui attirent l'attention des clients!
Confezioni colorate che catturano l'attenzione!





Moules à gâteaux • *Stampi*

Basic BAKING



MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS, 28 CM
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 28 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 700 ml

• 883 123 | COL/UI 2



MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS, 30 CM
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 30 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 1000 ml

• 883 147 | COL/UI 2



MOULE À MINI-MUFFINS
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 5 cm | 38,5 × 26 cm | Hauteur 2,2 cm | pour 24 pièces

• 883 161 | COL/UI 4



MOULE À MUFFINS
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 7 cm | 35,5 × 27 cm | Hauteur 3 cm | pour 12 pièces

• 883 185 | COL/UI 4



MOULE À PATISSERIE AVEC COUVERCLE DE TRANSPORT
Avec poignées stables et fermeture à clip sur les côtés, revêtement anti-adhérent, finition stable et facile à nettoyer
42 × 28,5 cm | Hauteur 4 cm

• 883 178 | COL/UI 2

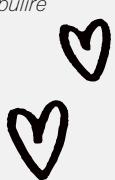
STAMPO PER CROSTATA, 28 CM
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con ricetta
Ø 28 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 750 ml

STAMPO PER CROSTATA, 30 CM
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con ricetta
Ø 30 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 1000 ml

TEGLIA PER MINI MUFFIN
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con ricetta
Ø 5 cm | 38,5 × 26 cm | Altezza 2,2 cm | per 24 pezzi

TEGLIA PER MUFFIN
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con ricetta
Ø 7 cm | 35,5 × 27 cm | Altezza 3 cm | per 12 pezzi

TEGLIA CON COPERTURA PER TRASPORTO
Con robuste maniglie per una presa sicura e chiusura a clip sui lati, con rivestimento antiaderente, materiale robusto e facile da pulire
42 × 28,5 cm | Altezza 4 cm







Baker's BEST

Baker's Best - jeune, frais et moderne

Notre série Bakers Best convainc par sa large gamme de moules à gâteaux classiques à laquelle viennent s'ajouter de nouveaux articles innovants. Ces moules, d'excellent rapport qualité/prix, sont proposés avec des banderoles modernes et une harmonie de couleurs, qui en font des produits séduisants, attirant, de loin, tous les regards."



Baker's Best - giovane, fresca e moderna

La nostra serie Baker's Best convince per il grande assortimento di stampi comuni e accessori innovativi. Oltre che per il prezzo, questi stampi colpiscono per le moderne fascette e per l'abbbinamento dei colori. Catturano gli sguardi già da lontano!



Moules à gâteaux • Stampo



• 886 018 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
18 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette, emballage avec perforation
européenne pour présentation suspendue
Ø 18 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 1500 ml

STAMPO A CERNIERA, 18 CM
*Rivestimento antiaderente di marca, bordo
molto alto, materiale robusto, con fori standard
europei per appendere all'espositore*
Ø 18 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1500 ml



• 886 025 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
20 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette, emballage avec perforation
européenne pour présentation suspendue
Ø 20 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 1800 ml

STAMPO A CERNIERA, 20 CM
*Rivestimento antiaderente di marca, bordo
molto alto, materiale robusto, con fori standard
europei per appendere all'espositore*
Ø 20 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1800 ml



• 886 209 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
24 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
emballage avec perforation européenne
pour présentation suspendue
Ø 24cm | Hauteur 8,5 cm | ca. 2300 ml

STAMPO A CERNIERA, 24 CM
*Rivestimento antiaderente di marca, bordo
molto alto, fattura robusta, con fori standard
europei per appendere all'espositore*
Ø 24cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2300 ml



• 886 032 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
26 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette., emballage avec perforation
européenne pour présentation suspendue
Ø 26 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 2900 ml

STAMPO A CERNIERA, 26 CM
*Rivestimento antiaderente di marca, bordo
molto alto, materiale robusto, con fori standard
europei per appendere all'espositore*
Ø 26 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2900 ml



• 886 049 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
28 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
bord particulièrement haut, finition stable,
avec recette., emballage avec perforation
européenne pour présentation suspendue
Ø 28 cm | Hauteur 8,5 cm |
environ 3300 ml

STAMPO A CERNIERA, 28 CM
*Rivestimento antiaderente di marca, bordo
molto alto, materiale robusto, con fori standard
europei per appendere all'espositore*
Ø 28 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 3300 ml



Baker's BEST



• 886 216 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 24 CM

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 24 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
env. 2300 ml | fond savarin env. 2000 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
24 CM

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, fattura robusta, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 24 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 2300 ml |
Base ondulata da ca. 2000 ml



• 886 056 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 26 CM

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, avec recette., emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 26 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
env. 2900 ml | fond savarin env. 2400 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
26 CM

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, materiale robusto, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 26 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 2900 ml |
Base ondulata da circa 2400 ml



• 886 063 | COL/UI 4

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
2 FONDS, 28 CM

Avec fond lisse et fond savarin, revêtement anti-adhérent de marque, bord particulièrement haut, finition stable, avec recette., emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 28 cm | Hauteur 8,5 cm | Fond plat
env. 3300 ml | fond savarin env. 2800 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI,
28 CM

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antiaderente di marca, bordo molto alto, materiale robusto, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 28 cm | Altezza 8,5 cm |
Fondo piatto ca. 3300 ml |
Base ondulata da circa 2800 ml



• 886 087 | COL/UI 4

MOULE À CAKE, 25 CM

Plié, avec revêtement anti-adhérent de marque, avec recette, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

25 cm | Hauteur 7,5 cm | env. 1300 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 25 CM

Piegato, con rivestimento antiaderente di marca, con fori standard europei per appendere all'espositore

25 cm | Altezza 7,5 cm | ca. 1300 ml



• 886 094 | COL/UI 4

MOULE À CAKE, 30 CM

Plié, avec revêtement anti-adhérent de marque, avec recette, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

30 cm | Hauteur 7,5 cm | env. 1500 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 30 CM

Piegato, con rivestimento antiaderente di marca, con fori standard europei per appendere all'espositore

30 cm | Altezza 7,5 cm | ca. 1500 ml

Moules à gâteaux • Stampi

Baker's BEST



• 886 223 | COL/UI 4

MOULE A KOUGLOF, 16 CM

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue.

Ø 16 cm | Hauteur 8,5 cm | ca. 1150 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 16 CM

Rivestimento antiaderente di marca, fattura robusta e facile da pulire, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 16 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1150 ml



• 886 117 | COL/UI 4

MOULE A KOUGLOF, 18 CM

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 18 cm | Hauteur 9 cm | env. 1300 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 18 CM

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 18 cm | Altezza 9 cm | ca. 1300 ml



• 886 124 | COL/UI 4

MOULE A KOUGLOF, 22 CM

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 22 cm | Hauteur 11 cm | env. 2000 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 22 CM

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 22 cm | Altezza 11 cm | ca. 2000 ml



• 886 131 | COL/UI 4

MOULE A KOUGLOF, 24 CM

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette, emballage avec perforation européenne pour présentation suspendue

Ø 24 cm | Hauteur 12 cm | env. 2500 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 24 CM

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire, con fori standard europei per appendere all'espositore

Ø 24 cm | Altezza 12 cm | ca. 2500 ml

Moules à gâteaux • Stampi

Baker's BEST



MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS, 28 CM
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 28 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 700 ml

STAMPO PER CROSTATA, 28 CM
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire
Ø 28 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 750 ml

• 886 148 | COL/UI 4



MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS, 30 CM
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 30 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 1000 ml

STAMPO PER CROSTATA, 30 CM
Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire
Ø 30 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 1000 ml

• 886 155 | COL/UI 4



PETITS MOULES À TARTE, 10 CM
Revêtement antiadhésif de marque, avec bord ondulé
Ø 10 cm

STAMPI PER TORTINE, 10 CM
Rivestimento antiaderente di marca, con bordo ondulato
Ø 10 cm

• 886 285 | COL/UI 8



MOULE À QUICHE ET À TARTE, 20 CM
Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer
Ø 30 cm | Hauteur 3 cm | 1800 ml

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, 30 CM
Rivestimento antiaderente di marca, fattura robusta e facile da pulire
Ø 30 cm | Altezza 3 cm | 1800 ml

• 886 278 | COL/UI 4

Moules à gâteaux • Stampi



★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 24 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer, embal-
lage avec perforation européenne pour
présentation suspendue.

Ø 24 cm | Hauteur 3,5 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
24 CM

Rivestimento antiaderente di marca, fattura
robusta e facile da pulire, con fori standard
europei per appendere all'espositore.

Ø 24 cm cm | Altezza 3,5 cm

• 886 292 | COL/UI 4

★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 28 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer, embal-
lage avec perforation européenne pour
présentation suspendue.

Ø 28 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
28 CM

Rivestimento antiaderente di marca, fattura
robusta e facile da pulire, con fori standard
europei per appendere all'espositore.

Ø 28 cm cm | Altezza 4 cm

• 886 308 | COL/UI 4

★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 30 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer, embal-
lage avec perforation européenne pour
présentation suspendue.

Ø 30 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
30 CM

Rivestimento antiaderente di marca, fattura
robusta e facile da pulire, con fori standard
europei per appendere all'espositore.

Ø 30 cm cm | Altezza 4 cm

• 886 315 | COL/UI 4

★ NOUVEAU - NUOVO ★
2022



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 32 CM
Revêtement anti-adhérent de marque,
finition stable, facile à nettoyer, embal-
lage avec perforation européenne pour
présentation suspendue.

Ø 32 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
32 CM

Rivestimento antiaderente di marca, fattura
robusta e facile da pulire, con fori standard
europei per appendere all'espositore.

Ø 32 cm cm | Altezza 4 cm

• 886 322 | COL/UI 4



Baker's BEST



• 886 179 | COL/UI 4

MOULE À MINI-MUFFINS

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

Ø 5 cm | 38,5 × 26 cm | Hauteur 2,2 cm | pour 24 pièces

TEGLIA PER MINI MUFFIN

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire

Ø 5 cm | 38,5 × 26 cm | Altezza 2,2 cm | per 24 pezzi



• 886 162 | COL/UI 4

MOULE À MUFFINS

Revêtement anti-adhérent de marque, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

Ø 7 cm | 35,5 × 27 cm | Hauteur 3 cm | pour 12 pièces

TEGLIA PER MUFFIN

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto e facile da pulire

Ø 7 cm | 35,5 × 27 cm | Altezza 3 cm | per 12 pezzi



• 886 186 | COL/UI 2

MOULE À PATISSERIE AVEC COUVERCLE DE TRANSPORT

Avec poignées stables et fermeture à clip sur les côtés, revêtement anti-adhérent, finition stable et facile à nettoyer

42 × 28,5 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA CON COPERCHIO PER TRASPORTO

Con robuste maniglie per una presa sicura e chiusura a clip sui lati, con rivestimento antiaderente, materiale robusto e facile da pulire

42 × 28,5 cm | Altezza 4 cm

Les moules Baker's Best ont une banderole; moins d'emballage et prix particulièrement séduisant!
Gli stampi Baker's Best hanno solo una fascetta: la confezione è più semplice e il prezzo è interessante!





Vous trouverez nos ustensiles Easy Baking à partir de la page 52 • Accessori Easy Baking da pagina 52



EASY BAKING

Easy Baking: tous aux fourneaux!



Easy Baking fait de la simplicité sa devise: œufs, beurre, sucre et farine – voici les ingrédients de base de chaque gâteau. Et avec le bon moule, le succès est garanti! Easy Baking répond à des exigences de qualités rares et plus que surprenantes dans ce segment de prix moyen: moules à charnière à bord particulièrement haut, étanchéité garantie grâce à un bord saillant, moules en une pièce, zones latérales de préhension assurant une bonne prise en main pour les moules à tarte aussi bien que pour les moules à cake. Revêtement anti-adhérent de marque de la société Whitford, qui vous séduira à la vue comme au toucher avant même la première utilisation.

Avec les moules à gâteaux Easy Baking, tout vous réussit et tout est facile!



Easy Baking: Chiunque può cuocere in forno!

Easy Baking fa della semplicità il suo motto: uova, burro, zucchero e farina sono gli ingredienti più importanti per fare un dolce. Con lo stampo giusto il successo è garantito! Easy Baking è una serie di prodotti con un prezzo di fascia media e una qualità che sorprende: stampi a cerniera con bordo molto alto a prova di perdite, forme a cassetta realizzate in un solo pezzo, impugnature comode sia negli stampi per crostate che nelle forme a cassetta, con rivestimento di marca della casa Whitford, che convincono già dalla prima infornata sia nell'estetica che nel risultato.

Con gli stampi Easy Baking riesce semplicemente tutto e tutto riesce facilmente!



Moules à gâteaux • Stampo

EASY BAKING



• 881 655 | COL/UI 2 

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
16 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, rebord particulièrement haut,
étanchéité garantie, finition stable, avec
recette

Ø 16 cm | Hauteur 10 cm | env. 1000 ml

STAMPO PER CERNIERA, 16 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta*

Ø 16 cm | Altezza 10 cm | ca. 1000 ml



• 881 013 | COL/UI 2 

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
20 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, rebord particulièrement haut,
étanchéité garantie, finition stable, avec
recette

Ø 20 cm | Hauteur 9 cm | env. 1800 ml

STAMPO A CERNIERA, 20 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta*

Ø 20 cm | Altezza 9 cm | ca. 1800 ml



• 881 174 | COL/UI 2 

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
24 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, rebord particulièrement haut,
étanchéité garantie, finition stable, avec
recette

Ø 24 cm | Hauteur 9 cm | env. 2500 ml

STAMPO A CERNIERA, 24 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta*

Ø 24 cm | Altezza 9 cm | ca. 2500 ml



• 881 020 | COL/UI 2 

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
26 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, rebord particulièrement haut,
étanchéité garantie, finition stable, avec
recette

Ø 26 cm | Hauteur 9 cm | env. 3000 ml

STAMPO A CERNIERA, 26 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta*

Ø 26 cm | Altezza 9 cm | ca. 3000 ml



• 881 037 | COL/UI 2 

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
28 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, rebord particulièrement haut,
étanchéité garantie, finition stable, avec
recette

Ø 28 cm | Hauteur 9 cm | env. 3500 ml

STAMPO A CERNIERA, 28 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta*

Ø 28 cm | Altezza 9 cm | ca. 3500 ml



EASY BAKING



• 881 044 | COL/UI 2

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE, 2 FONDS, 26 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, rebord particulièrement haut, étanchéité garantie, finition stable, avec recette

Ø 26 cm | Hauteur 9 cm |
Fond plat env. 3000 ml |
Fond Savarin env. 2500 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI, 26 CM

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antia-
derente marchiato Whitford, bordo molto alto e
base a prova di perdite, materiale robusto, con
una ricetta

Ø 26 cm | Altezza 9 cm |
Fondo piatto ca. 3000 ml |
Base ondulata da circa 2500 ml



• 881 051 | COL/UI 2

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE, 2 FONDS, 28 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, rebord particulièrement haut, étanchéité garantie, finition stable, avec recette

Ø 28 cm | Hauteur 9 cm |
Fond plat env. 3500 ml |
Fond Savarin env. 3000 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI, 28 CM

Con fondo piatto e ondulato, rivestimento antia-
derente marchiato Whitford, bordo molto alto e
base a prova di perdite, materiale robusto, con
una ricetta

Ø 28 cm | Altezza 9 cm |
Fondo piatto ca. 3500 ml |
Base ondulata da circa 3000 ml



• 881 501 | COL/UI 2

MOULES À CHARNIÈRE EN FORME DE COEUR, 22 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, rebord particulièrement haut, étanchéité garantie, finition stable, avec recette

Ø 22 cm | Hauteur 9 cm | env. 1500 ml

STAMPO A CERNIERA A FORMA DI CUORE, 22 CM

Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
bordo molto alto e base a prova di perdite,
materiale robusto, con ricetta

Ø 22 cm | Altezza 9 cm | ca. 1500 ml



• 881 709 | COL/UI 2

MOULE À CHARNIÈRE CARRÉ, 24 x 24 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

24 x 24 cm | Hauteur 8 cm |
env. 2500 ml

STAMPO A CERNIERA QUADRATO, 24 x 24 CM

Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
a prova di perdite grazie al fondo rialzato,
fattura robusta, facile da pulire, con ricetta

24 x 24 cm | Altezza 8 cm | ca. 2500 ml



• 881 716 | COL/UI 2

MOULE À CHARNIÈRE, RECTANGU- LAIRE, 34 x 23,5 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

34 x 23,5 cm | Hauteur 8 cm |
env. 3000 ml

STAMPO A CERNIERA RETTANGOLARE, 34 x 23,5 CM

Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
a prova di perdite grazie al fondo rialzato,
fattura robusta, facile da pulire, con ricetta

34 x 23,5 cm | Altezza 8 cm | ca. 3000 ml

Moules à gâteaux • *Stampi*

EASY BAKING



• 881 662 | COL/UI 2

MOULE À BROWNIES, 23 × 23 CM
Nouveauté dans la série Easy Baking!
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, poignées latérales pour une
bonne prise en main, finition stable, facile
à nettoyer, avec recette
23 × 23 cm | Hauteur 5 cm | env. 1800 ml

STAMPO PER BROWNIE, 23 × 23 CM
*Nuovo nell'assortimento Easy! Rivestimento
antiaderente di marca Whitford, impugnature
laterali per una presa sicura, fattura robusta,
facile da pulire, con ricetta*
23 × 23 cm | Altezza 5 cm | ca. 1800 ml



• 881 068 | COL/UI 2

MOULE À CAKE, 25 CM
Embouti en une pièce, rebord haut, poi-
gnées latérales, revêtement anti-adhérent
de marque Whitford, avec recette
25 cm | Hauteur 8 cm | env. 1500 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 25 CM
*Realizzato in un solo pezzo imbuto, bordo
lungo, impugnature laterali per una presa sicura,
rivestimento antiaderente di marca Whitford,
con ricetta*
25 cm | Altezza 8 cm | ca. 1500 ml



• 881 075 | COL/UI 2

MOULE À CAKE, 30 CM
Embouti en une pièce, rebord haut, poi-
gnées latérales, revêtement anti-adhérent
de marque Whitford, avec recette
30 cm | Hauteur 8 cm | env. 1800 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 30 CM
*Realizzato in un solo pezzo imbuto, bordo
lungo, impugnature laterali per una presa sicura,
rivestimento antiaderente di marca Whitford,
con ricetta*
30 cm | Altezza 8 cm | ca. 1800 ml



• 881 082 | COL/UI 2

**MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS,
30 CM**
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, finition stable, facile à nettoyer,
avec recette
Ø 30 cm | Hauteur 4,5 cm | env. 2000 ml

STAMPO PER CROSTATA, 30 CM
*Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
materiale robusto, con ricetta*
Ø 30 cm | Altezza 4,5 cm | ca. 2000 ml



• 881 587 | COL/UI 2

**PETITS MOULES SPÉCIAL TARTELETTES
AUX FRUITS**
Avec bord cannelé, revêtement anti-adhé-
rent de marque Whitford, nouvel emball-
age peu encombrant et recette
Ø 12 cm | 6 pièces

**STAMPINI PER BASE PER TORTINI ALLA
FRUTTA**
*Con bordo ondulato, rivestimento antiaderente
di marca Whitford, in una nuova confezione
salvaspazio, con ricetta*
Ø 12 cm | 6 pezzi



Moules à gâteaux • *Stampi*

EASY BAKING



• 881 556 | COL/UI 2

MOULE À KOUGLOF, NOVÉL, 22 CM
En silicone à usage alimentaire,
avec recette
Ø 22 cm | Hauteur 11 cm |
env. 2200 ml | sans BPA

STAMPO PER CIAMBELLA NOVÉL, 22 CM
Realizzato in silicone alimentare, con ricetta
Ø 22 cm | Altezza 11 cm | ca. 2200 ml |
senza BPA



• 881 136 | COL/UI 2

MOULE À KOUGLOF, 16 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, résistant, facile à nettoyer, avec
recette
Ø 16 cm | Hauteur 8,5 cm | env. 1000 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 16 CM
Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
materiale robusto, con ricetta
Ø 16 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1000 ml



• 881 099 | COL/UI 2

MOULE À KOUGLOF, 22 CM
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, résistant, facile à nettoyer,
avec recette
Ø 22 cm | Hauteur 10 cm | env. 2700 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 22 CM
Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
materiale robusto, con ricetta
Ø 22 cm | Altezza 10 cm | ca. 2700 ml



• 881 167 | COL/UI 4

MOULE POUR MINI-KOUGLOFS
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, finition stable, facile à nettoyer,
avec recette
Ø 7 cm | 26 x 37 cm | Hauteur 3 cm |
pour 12 pièces

STAMPO PER MINI CIAMBELLA
Rivestimento antiaderente di marca Whitford,
materiale robusto, con ricetta
Ø 7 cm | 26 x 37 cm | Altezza 3 cm |
per 12 pezzi



• 881 518 | COL/UI 4

MOULE À KOUGLOFS
Revêtement anti-adhérent de marque
Whitford, finition stable, facile à nettoyer,
avec recette
Ø 10 cm | 35 x 27 cm | Hauteur 5 cm |
pour 6 pièces

STAMPO PER CIAMBELLA
Rivestimento antiaderente di marca
Whitford, materiale robusto, con ricetta
Ø 10 cm | 35 x 27 cm | Altezza 5 cm |
per 6 pezzi

Moules à gâteaux • Stampo

EASY BAKING



• 881 112 | COL/UI 4



MOULE À MINI-MUFFINS

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 4,5 cm | 39 x 24,5 cm | Hauteur 2 cm | pour 24 pièces

TEGLIA PER MINI MUFFIN

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta
Ø 4,5 cm | 39 x 24,5 cm | Altezza 2 cm | per 24 pezzi



• 881 105 | COL/UI 4



MOULE À MUFFINS

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 7 cm | 37 x 26 cm | Hauteur 3,5 cm | pour 12 pièces

TEGLIA PER MUFFIN

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta
Ø 7 cm | 37 x 26 cm | Altezza 3,5 cm | per 12 pezzi



• 881 525 | COL/UI 4



MOULE À MADELEINES

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Forme simple 6,5 cm | 37 x 26 x 1,5 cm | pour 18 pièces

STAMPO PER MADELEINES

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta
Modulo singolo 6,5 cm | 37 x 26 x 1,5 cm | per 18 pezzi



• 881 624 | COL/UI 4



MOULE À MINI-DONUTS

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 7 cm | pour 12 pièces

STAMPO PER MINI CIAMBELLA

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta
Ø 7 cm | per 12 pezzi



• 881 631 | COL/UI 4



MOULE À DONUTS

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette
Ø 9 cm | pour 6 pièces

STAMPO PER CIAMBELLA

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta
Ø 9 cm | per 6 pezzi

Moules à gâteaux • Stampo



EASY BAKING



• 881 129 | COL/UI 2

MOULE À REHRÜCKEN, SPÉCIALITÉ ALLEMANDE, 30 CM

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

30 cm | Hauteur 5 cm | env. 1000 ml

STAMPO OBLUNGO CON FONDO ONDULATO, 30 CM

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta

30 cm | Altezza 5 cm | ca. 1000 ml



• 881 181 | COL/UI 4

MOULE À BAGUETTE

Revêtement anti-adhérent de marque Whitford, finition stable, facile à nettoyer, avec recette

38,5 × 28 cm | Hauteur 4 cm | pour 3 pièces

TEGLIA PER BAGUETTE

Rivestimento antiaderente di marca Whitford, materiale robusto, con ricetta

38,5 × 28 cm | Altezza 4 cm | per 3 pezzi



To the video



• 881 303 | COL/UI 4

PLAQUE DE CUISSON,

RÉGLABLE, 36 × 33 CM

Revêtement antiadhésif de marque, qualité durable, nettoyage facile, réglable, bien en main grâce au verrouillage de sécurité

36 - 52 × 33 cm | Hauteur 3 cm

TEGLIA, REGOLABILE, 36 × 33 CM

Rivestimento antiaderente di marca, materiale robusto, facile da pulire, regolabile, ottima tenuta grazie alla griglia di sicurezza

36 - 52 × 33 cm | Altezza 3 cm







EASY BAKING



• 429 314 | COL/UI 2

CERCLE DE PÂTISSERIE

En lame d'acier inoxydable flexible, avec graduation, Emballage avec perforation européenne

Extensible à volonté de Ø 18 - 30 cm |
Hauteur: 10 cm

ANELLO PER TORTA

Fascia flessibile in acciaio inox, con scala graduata e fori standard europei

Regolabile senza livelli da Ø 18 - 30 cm |
Altezza 10 cm



• 429 413 | COL/UI 2

CERCLE DE PÂTISSERIE, TRÈS HAUT

En lame d'acier inoxydable flexible, avec graduation, Emballage avec perforation européenne

Extensible à volonté de Ø 18 - 30 cm |
Hauteur: 15 cm

ANELLO PER TORTA, EXTRA ALTO

Fascia flessibile in acciaio inox, con scala graduata e fori standard europei

Regolabile senza livelli da Ø 18 - 30 cm |
Altezza 15 cm



• 429 307 | COL/UI 2

CADRE À GÂTEAUX

En lame d'acier inoxydable flexible, avec graduation, Emballage avec perforation européenne

Extensible à volonté de 22 x 25 cm à
43 x 48 cm | Hauteur: 15 cm

BORDO PER STAMPO

Fascia flessibile in acciaio inox, con scala graduata e fori standard europei

Regolabile senza livelli da 22 x 25 cm a
43 x 48 cm | Altezza 7 cm



• 143 906 | COL/UI 4

SET D'EMPORTE-PIÈCES RONDS

Utilisables également pour présenter mets ou desserts, en acier inoxydable, Emballage avec perforation européenne

1,5 - 7 cm | Hauteur: 4,5 cm |
10 empreintes

FORMINE CIRCOLARI

Da utilizzare anche come anello da dessert o portata, in acciaio inox con fori standard europei

1,5 - 7 cm | Altezza 4,5 cm | 10 pezzi



• 265 356 | COL/UI 4

TUBES RONDS

Revêtement anti-adhésif de grande qualité, Emballage avec perforation européenne

Ø 2 - 3 cm | Longueur 13 cm | 6 pièces

STAMPI CONICI

Con pregiato rivestimento antiaderente, con fori euro

Ø 2-3 cm | Lunghezza 13 cm | 6 pezzi

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING

* NOUVEAU - NUOVO *



• 421 943 | COL/UI 4



• 429 291 | COL/UI 4

PRESSE À BISCUITS

Plastique à usage alimentaire, utilisation facile d'une seule main, dix disques de motifs différents, en aluminium, facile à nettoyer, lavable au lave-vaisselle, avec recette

avec 10 disques de motifs différents, sans BPA

PRESSA PER BISCOTTI

Plastica alimentare, utilizzo semplice con una sola mano, dieci dischetti con motivi differenti in alluminio, facile da pulire, lavabile in lavastoviglie, con ricetta

con 10 dischetti con motivi | senza BPA

TAPIS DE CUISSON POUR LE FOUR ET POUR ÉTALER LA PÂTE

Tapis en fibre de verre avec silicone et PTFE, adhère au plan de travail d'un côté, revêtu de l'autre, afin de pouvoir détacher vos biscuits facilement après la cuisson. Étaler la pâte directement sur le tapis, découper et mettre le tapis au four directement sur une plaque du four, Emballage avec perforation européenne

33 x 40 cm | résistant à la température jusqu'à 250 °C

TAPPETINO PER CUOCERE AL FORNO E STENDERE L'IMPASTO

Tessuto in fibra di vetro con silicone e PTFE, con superficie aderente sul piano di lavoro su un lato e rivestimento sull'altro, per staccare facilmente i biscotti dopo la cottura. Srotolare l'impasto direttamente sul tappetino, ritagliarlo e mettere il tappetino in forno direttamente sulla teglia, con fori standard europei

33 x 40 cm | resistente a temperature fino a 250 °C



To the video



• 254 305 | COL/UI 4

TAPIS DE CUISSON POUR LE FOUR ET POUR ÉTALER LA PÂTE

Silicone et fibre de verre, avec graduation et tableau de conversion, Emballage avec perforation européenne

45 x 55 cm | sans BPA

TAPPETINO STENDIPASTA

Silicone con fibra di vetro, con ridimensionamento e pratiche tabelle di conversione, con fori euro

45 x 55 cm | Senza BPA



• 429 406 | COL/UI 4

TAPIS DE CUISSON RÉUTILISABLE

Revêtement anti-adhérent sur les deux côtés, s'adapte à tous les formats de plaques de four. Réutilisable, Emballage avec perforation européenne

50 x 45 cm

CARTA FORNO RIUTILIZZABILE

Tessuto speciale rivestito su ambo i lati, adatta per tutte le placche da forno, riutilizzabile, con fori euro

50 x 45 cm



• 429 369 | COL/UI 2

ROULEAU À PÂTISSERIE

Rouleau à pâtisserie anti-adhérent pour étaler pâte, fondant, pâte d'amandes ou pâte à biscuits sur une grande surface. Bagues en silicone à usage alimentaire alimentaire, va au lave-vaisselle. Emballage avec perforation européenne

Ø 3,5 cm | Longueur 40 cm |
Bagues en silicone 3 mm

MATTARELLO

Mattarello antiaderente per stendere grandi superfici come pasta fondente, marzapane o biscotti, con anelli distanziatori in silicone, adatto per alimenti, lavabile in lavastoviglie, con fori euro

Ø 3,5 cm | Lunghezza 40 cm |
Anelli distanziatori 3 mm



EASY BAKING



• 340 558 | COL/UI 4

RÈGLETTES POUR ÉTENDRE LA PÂTE

En bois de hêtre. Emballage avec perforation européenne

Réglable pour des épaisseurs de pâte de 3, 5, et 10 mm | Longueur 35 cm

MATTARELLI LEGNO

In faggio, con fori euro

Altezze di srotolamento 3, 5, 10 mm | Lunghezza 35 cm



• 430 938 | COL/UI 4

RÈGLETTES POUR ÉTENDRE LA PÂTE

Pour étaler la pâte de façon uniforme, avec ruban de sécurité pour un rangement peu encombrant, en plastique à usage alimentaire, lavable au lave-vaisselle. Emballage avec perforation européenne

Réglable pour des épaisseurs de pâte de 3, 5, et 10 mm | Longueur 40 cm

BACCHETTE PER L'IMPASTO

Per stendere la pasta in modo uniforme, con fascia di sicurezza per risparmiare spazio, in plastica per alimenti, lavabile in lavastoviglie, con fori euro

Altezze di srotolamento 3, 5, 10 mm | Lunghezza 40 cm



• 340 541 | COL/UI 4

ROULEAU À PÂTISSERIE CYLINDRIQUE

Pratique pour étaler les pâtes, en bois de hêtre, Emballage avec perforation européenne

Ø 5,5 cm | Largeur du rouleau 7 cm

MATTARELLO, DROIT

Per una pratica stesura della pasta, in faggio, con fori euro

Ø 5,5 cm | Larghezza rotolo 7 cm



• 340 534 | COL/UI 4

ROULEAU À PÂTISSERIE, CONIQUE

Forme de rouleau conique, particulièrement pratique pour étaler la pâte dans les moules à pâtisserie ronds, en bois de hêtre, Emballage avec perforation européenne

Ø 4 - 4,5 cm | Largeur du rouleau 7 cm

MATTARELLO, CONICO

Rotolo conico, particolarmente adatto per stendere in stampi rotondi, in legno di faggio, con fori euro

Ø 4 - 4,5 cm | Larghezza rotolo 7 cm



• 340 527 | COL/UI 2

ROULEAU À PÂTISSERIE

En bois de hêtre, avec axe métallique et roulement à billes inoxydable, Emballage avec perforation européenne

Ø 7 cm | Largeur du rouleau 25 cm

MATTARELLO

In faggio, con asse in metallo e cuscinetti a scorrimento inossidabili, con fori euro

Ø 7 cm | Larghezza rotolo 25 cm



• 429 239 | COL/UI 4

HOUSSE POUR ROULEAU À PÂTISSERIE

Pour que la pâte ne colle pas au rouleau; il suffit d'enfiler la housse sur le rouleau, en coton.

27 cm | 30 °C lavable |
Standard Oeko-Tex® 100

FODERA PER MATTARELLO

Rivestendo il mattarello con la fodera si impedisce all'impasto di rimanere attaccato al mattarello; in cotone

27 cm | lavabile a 30 °C | Oeko-Tex® Standard 100

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING



• 429 345 | COL/UI 4

BILLES DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

Billes en céramique pour cuire vos pâtes de tarte aux fruits, tartes et quiches à blanc, quantité suffisante pour des moules allant jusqu'à Ø 28 cm, en pot refermable

Contenu 700 g

SFERE DA FORNO IN CERAMICA

Sfere da forno in ceramica per infornare fondi per frutta, crostate e quiche. Sufficienti per stampo fino a Ø 28 cm, in una scatola richiudibile

Contenuto: 700 g



To the video



• 540 323 | COL/UI 6

SPRAY ALIMENTAIRE ANTIADHÉRENT

À PULVÉRISIER DANS VOS MOULES
Emballage avec perforation européenne

200 ml

SPRAY DISTACCANTE

Distaccante da forno puramente vegetale in una pratica bomboletta spray

200 ml

Bien agiter avant utilisation

Agitare bene prima dell'uso!



• 429 819 | COL/UI 4

GOBELET GRADUÉ

Plastique à usage alimentaire, avec graduations en litre, centimètre cube, sucre et farine

Ø 12 cm | Hauteur 15 cm | 1000 ml | sans BPA

RECIPIENTE GRADUATO

Plastica alimentare, con graduazioni per litri, centimetri cubi, zucchero e farina

Ø 12 cm | Altezza 15 cm | 1000 ml | Senza BPA



• 429 956 | COL/UI 12

VERRE GRADUÉ, 50ML

Avec graduation en millilitres, cuillères à café, cuillères à soupe et onces, en verre, avec bec verseur pour verser proprement. Présentoir de vente - il suffit d'ouvrir et de fixer le couvercle.

max 50 ml | 12 pièces par présentoir

MISURINO, VETRO, 50 ML

Con scala graduata per millimetri, cucchiaino, cucchiaia e once, in vetro, con beccuccio per versare senza rovesciare, in espositore di vendita. Aprire, fissare la copertura e esporre.

max.50 ml | 12 pezzi in display



• 429 918 | COL/UI 12

VERRE GRADUÉ, 150ML

Avec graduation en millilitres, cuillères à café, cuillères à soupe et onces, en verre, avec bec verseur pour verser proprement. Présentoir de vente - il suffit d'ouvrir et de fixer le couvercle.

max 150 ml | 12 pièces par présentoir

MISURINO, VETRO, 150 ML

Con scala graduata per millimetri, cucchiaino, cucchiaia e once, in vetro, con beccuccio per versare senza rovesciare, in espositore di vendita. Aprire, fissare la copertura e esporre.

max.150 ml |
12 pezzi in display





EASY BAKING



MARYSE

Tête flexible en silicone à usage alimentaire, résistant à une température de 230 °C, Emballage avec perforation européenne

29 cm | Largeur 6 cm | sans BPA

• 421 202 | COL/UI 4

SPATOLA PER IMPASTO

Testa in silicone per alimenti, resistente al calore fino a 230°C, con fori euro

29 cm | Larghezza 6 cm | Senza BPA



MARYSE, PETITE TAILLE

Tête flexible en silicone à usage alimentaire, résistant à une température de 230 °C, Emballage avec perforation européenne

27 cm | Largeur 3,5 cm | sans BPA

• 421 219 | COL/UI 4

SPATOLA PER IMPASTO, SOTTILE

Testa in silicone per alimenti, resistente al calore fino a 230°C, con fori euro

27 cm | Larghezza 3,5 cm | Senza BPA



CORNE DE PÂTISSIER

Pour portionner, couper et répartir la pâte et les crèmes, en plastique à usage alimentaire, emballage avec languette perforée pour la suspendre

12,5 x 9 cm | sans BPA

SPATOLA SENZA MANICO

Per porzionare, dividere e distribuire impasti e creme, in plastica alimentare, con fori per appendere

12,5 x 9 cm | Senza BPA

• 429 390 | COL/UI 4



SET DE CORNES DE PÂTISSIER

Une corne de pâtissier lisse et une corne avec trois bords différents pour différentes possibilités de décoration, avec cordelette et étiquette

11 x 7 cm | 12 x 8 cm | sans BPA

SET DI SPATOLE SENZA MANICO

Una spatola senza manico liscia e una con tre diversi motivi decorativi sui bordi, con un cartellino

11 x 7 cm | 12 x 8 cm | Senza BPA

• 421 974 | COL/UI 4



CORNE DE PÂTISSIER

Corne de pâtissier particulièrement large pour gâteaux tendance, en plastique avec trois bords différents pour différentes possibilités de décoration, avec cordelette et étiquette

20 x 10 cm | sans BPA

SPATOLA SENZA MANICO, 20 CM

Spatola senza manico molto grande per torte di tendenza, in plastica con tre diversi motivi decorativi sui bordi, con cartellino

20 x 10 cm | Senza BPA

• 421 981 | COL/UI 4

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING

Idéal pour étaler crèmes, ganaches, nappages,
et pour faire des biscuits!
Ideale per spalmare creme,
ganache, glasse - e per cuocere
i biscotti!



• 430 891 | COL/UI 4

MINI-SPATULE COUDÉE

Acier inoxydable avec poignée en plastique, pour décorer biscuits, cupcakes et autres pâtisseries fines. Emballage avec perforation européenne

Longueur de palette 8 cm | Largeur 2 cm

PALETTA CURVA MINI

Acciaio inossidabile con manico in plastica, per spalmare biscotti, cupcakes e altri prodotti da forno sottili, con fori euro

Lunghezza paletta 8 cm | Larghezza 2 cm



• 431 027 | COL/UI 4

SPATULE

Acier inoxydable avec poignée antidérapante de forme ergonomique. Emballage avec perforation européenne

Longueur de palette 22 cm |
Largeur 3,5 cm

SPATOLA

Acciaio inossidabile con impugnatura antiscivolo di forma ergonomica, con fori euro

Lunghezza paletta 22 cm | Larghezza 3,5 cm



• 431 034 | COL/UI 4

SPATULE COUDÉE

Acier inoxydable avec poignée antidérapante de forme ergonomique, Emballage avec perforation européenne

Longueur de palette 21 cm |
Largeur 3,5 cm

PALETTA CURVA

Acciaio inossidabile con impugnatura antiscivolo di forma ergonomica, con fori euro

Lunghezza paletta 21 cm | Larghezza 3,5 cm



• 431 041 | COL/UI 4

SPATULE COUDÉE EN INOX

Acier inoxydable avec poignée antidérapante ergonomique, lame extra large pour détacher les biscuits et les gâteaux de la plaque du four. Emballage avec perforation européenne

Longueur de palette 17 cm |
Largeur 8 cm

PALETTA CURVA IN ACCIAIO

Acciaio inox con impugnatura ergonomica antiscivolo, lama extra larga per togliere biscotti e torte classiche dalla teglia, con fori euro

Lunghezza paletta 17 cm | Larghezza 8 cm



• 422 452 | COL/UI 4

FOUET AVEC SPATULE

Tête en acier inoxydable, avec une petite raclette, pour ne rien laisser dans le bol. Poignée en plastique, avec cordelette et étiquette

27 cm

FRUSTA CON UN RASCHIETTO

Testa in acciaio inossidabile, con un piccolo raschietto, per rimuovere gli ultimi residui dalla ciotola. Manico in plastica, con cartellino

27 cm



EASY BAKING



• 340 565 | COL/UI 4

ROULETTE À PÂTISSERIE

Bois de hêtre avec roulette en métal,
Emballage avec perforation européenne
15 cm

ROTELLA TAGLIAPASTA

*In faggio con rotella in metallo, con fori euro
15 cm*



• 340 503 | COL/UI 4

PINCEAU À PÂTISSERIE, 2,5 CM

En bois de hêtre et poils naturels,
Emballage avec perforation européenne
20 cm | Largeur 2,5 cm

PENNELLO DA CUCINA, 2,5 CM

*In legno di faggio, con setole naturali e fori standard europei
20 cm | Larghezza 2,5 cm*



• 340 510 | COL/UI 4

PINCEAU À PÂTISSERIE, 3,5 CM

En bois de hêtre et poils naturels,
Emballage avec perforation européenne
21 cm | Largeur 3,5 cm

PENNELLO DA CUCINA, 3,5 CM

*In legno di faggio, con setole naturali e fori standard europei
21 cm | Larghezza 3,5 cm*



• 330 603 | COL/UI 4

KIT À CRÊPES

Composé d'un râteau à crêpes et d'une spatule, en bois de hêtre, avec étiquette à suspendre

Râteau 15 cm | Spatule 30 cm | 2 pièces

SET PER CRÊPES

*Contiene lo strumento per arrotolare e girare le crepes, in legno di faggio, con etichetta appesa
Rullo 15 cm | Turner 30 cm | 2 pezzi*



• 330 627 | COL/UI 10

USTENSILE POUR FORMER LES CORNETS EN GAUFRETTE

Pour faire de délicieux cornets maison, en bois de hêtre, avec étiquette permettant de le suspendre

22 cm

MATTARELLO PER CIALDE

*Per realizzare da soli gustose cialde, in legno di faggio, con etichetta appesa
22 cm*

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING



• 430 013 | COL/UI 4



SAPOUDREUSE, Ø 6 CM

En acier inoxydable, avec couvercle en plastique pour un stockage propre, Emballage avec perforation européenne

Ø 6 cm | Hauteur 8 cm

SETACCIO PER ZUCCHERO A VELO

In acciaio inossidabile, con coperchio in plastica per una conservazione sicura, con perforazione Euro

Euro

Ø 6 cm | Altezza 8 cm



• 429 659 | COL/UI 4



TAMIS À FARINE AVEC COUVERCLE

Nouveau et pratique pour le rangement - avec couvercle et base pour la fermeture, en plastique. Emballage avec perforation européenne

Ø 10 cm | sans BPA

SETACCIO PER FARINA CON COPERCHIO

Nuovo e pratico per la conservazione - con coperchio e fondo per la chiusura, in plastica, con perforazione Euro

Ø 10 cm | Senza BPA



• 422 681 | COL/UI 4



PASSOIRE

Acier inoxydable, avec poignée ergonomique, antidérapante et petits crochets pour fixation sur un bol ou une casserole, avec étiquette volante

16 cm

SETACCIO

Acciaio inossidabile, con impugnatura ergonomica antiscivolo, piccolo gancio per appendere alla ciotola o alla pentola, con etichetta appesa

16 cm



• 429 840 | COL/UI 4



PELLE À TARTE ET GÂTEAU

En plastique alimentaire, permet de détacher vos gâteaux des moules à pâtisserie avec revêtement anti-adhérent sans les abîmer. Emballage avec perforation européenne

Longueur 24 cm | Largeur 3 cm

SPATOLA DISTACCANTE

Realizzato in plastica alimentare, per rimuovere da stampi delicati con rivestimento antiaderente, con fori euro

Lunghezza 24 cm | Larghezza 3 cm



• 429 857 | COL/UI 4



COUTEAU À GÂTEAU

En plastique à usage alimentaire, pour couper même sur les surfaces à revêtement anti-adhérent fragiles, avec un côté lisse et un côté dentelé, Emballage avec perforation européenne

Longueur 30 cm | Largeur 5 cm

COLTELLO PER TORTE

Realizzato in plastica alimentare, per tagliare anche su superfici antiaderenti, con superficie di taglio liscia e seghettata, con fori euro

Lunghezza 30 cm | Larghezza 5 cm



• 429 932 | COL/UI 4



PETIT PLATEAU TOURNANT POUR GÂTEAUX

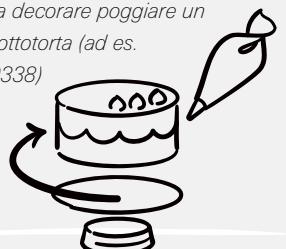
Petit plateau tournant, peu encombrant, permettant de décorer les gâteaux facilement. Il suffit d'y placer votre plat ou pelle à gâteau (par exemple, réf. 443648 ou 429338) et de faire tourner le tout.

Ø 10 cm | Hauteur 2 cm

TWISTER PER TORTE

Disco rotante salvaspazio per decorare le torte. Per ruotare la torta da decorare poggiare un piatto da torta o un sottotorta (ad es. gli art. 443648 o 429338) sul twister per torte

Ø 10 cm |
Altezza 2 cm





EASY BAKING



• 429 383 | COL/UI 4

GUIDE COUPE-GÂTEAU

Avec fil en acier réglable en hauteur, pour couper uniformément les fonds de gâteau, poignée en acier inoxydable. Emballage avec perforation européenne
Largeur de coupe 30 cm

TAGLIATORA

Con filo da taglio regolabile in altezza per tagliare uniformemente il fondo delle torte, impugnatura in acciaio inox, con fori euro Larghezza di taglio 30 cm



• 430 600 | COL/UI 4

GRILLE DE REFROIDISSEMENT,

RECTANGULAIRE

Métal chromé

32 x 45 cm

GRATELLA, ANGOLARE

Metallo cromato

32 x 45 cm



• 429 109 | COL/UI 4

GRILLE DE REFROIDISSEMENT, RONDE

métal chromé

Ø 32 cm

GRATELLA, IL GIRO

Metallo cromato

Ø 32 cm



• 429 826 | COL/UI 4

VOLETTE À GÂTEAU ET GRILLE DE REFROIDISSEMENT

Sert aussi de guide pour couper vos gâteaux: 16 parts, en plastique à usage alimentaire

Ø 32 cm | sans BPA

PORZIONATORE PER TORTA/GRIGLIA

Divisione: 16 pezzi, realizzati in plastica alimentare

Ø 32 cm | Senza BPA



• 429 338 | COL/UI 4

PELLE SOULÈVE-TARTE & POCHOIR

Avec trois fonctions: soulever facilement vos bases de gâteau, déplacer vos gâteaux, pochoir décoratif pour saupoudrer vos gâteaux, tartes et biscuits. De plus les trous du pochoir vous guideront pour couper votre gâteau en 12 ou 16 parts. En plastique à usage alimentaire, muni d'un trou pour l'accrocher
Ø 28 cm

SOTTOTORTA E STENCIL

Con tre funzioni: per sollevare e spostare facilmente le torte, e da usare come stencil per decorare dolci, torte e biscotti, questo accessorio aiuta anche a suddividere il dolce in 12 o in 16 porzioni, in plastica alimentare, con foro per appendere

Ø 28 cm

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING



• 421 257 | COL/UI 4 

SERINGUE DE GARNITURE

MANIPULABLE D'UNE SEULE MAIN
Textile synthétique enduit, avec adaptateur et six douilles différentes, en inox, Emballage avec perforation européenne avec 6 douilles | sans BPA

SIRINGA PER GUARNIRE A 1 MANO

Per realizzare fantastiche decorazioni per torte, CupCake e tanti altri dolci. In plastica, con serbatoio molto grande per evitare di doverlo riempire spesso. Il set contiene sei diverse bocchette e si adatta anche alla maggior parte delle bocchette nel nostro assortimento grazie all'adattatore.

con 6 bocchette | senza BPA



• 410 879 | COL/UI 4 

KIT POCHE À DOUILLE

Textile synthétique enduit, avec adaptateur et six douilles différentes, en inox, emballage avec perforation européenne

Poches à douilles 34 cm | Douille à trou simple Ø 3mm et 13mm | douille effet étoile Ø 11mm | douille effet rose Ø 6mm | douille effet étoile française Ø 10 mm | douille effet bande d'étoiles 16 x 2 mm | 8 pièces

SET DI SACCHE DA PASTICCERE

Tessuto sintetico laminato, con adattatore e sei diverse bocchette in acciaio inox, con fori standard europei

Sacca da pasticcere 34 cm | Adattatore | Bocchetta con foro tondo Ø 3 mm e 13 mm | Bocchetta a stella Ø 11 mm | Bocchetta a bocciolo di rosa Ø 6 mm | Bocchetta a stella francese Ø 10 mm | Bocchetta a scia di stelle 16 x 2 mm | 8 pezzi



• 410 909 | COL/UI 4 

KIT POCHE À DOUILLE

Textile synthétique avec revêtement, adaptateur et quatre douilles en plastique à usage alimentaire, changement de douille possible pendant l'utilisation. Emballage avec perforation européenne

Poché à douille 34 cm | adaptateur | douille à beignet Ø 4 mm | douille en forme d'étoile Ø 7 mm et Ø 5 mm | douille en forme de trou Ø 5 mm | 6 pièces

SET DI SACCHE DA PASTICCERE

Tessuto sintetico laminato, con adattatore e quattro bocchette in plastica alimentare, sostituzione della bocchetta anche con sacca piena, con fori standard europei

Sacca da pasticcere 34 cm | Adattatore | Bocchetta per krapfen Ø 4 mm | Bocchetta a stella Ø 7 | Bocchetta a stella Ø 5 mm | Bocchetta liscia Ø 5mm | 6 pezzi



• 410 824 | COL/UI 4 

POCHE À DOUILLE JETABLE CONFORT, 41 CM

Fabriqué en PE à usage alimentaire et recyclable, surface caoutchoutée pour une bonne prise en main, indéchirable, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C, utilisable avec toutes les douilles du marché. Avec emballage à perforation européenne

environ 1000 ml | 41 cm | 20 poches/rouleau

SACCA DA PASTICCERE MONOUSO COMFORT, 41 CM

In PE alimentare e riciclabile, con superficie gommata per una presa sicura, antistrappo, resistente al calore fino a 60 °C, utilizzabile con tutte le bocchette per siringa di tipo comune, con fori standard europei

ca. 1000 ml | 41 cm | 20 buste/rotolo



• 410 831 | COL/UI 4 

POCHE À DOUILLE JETABLE CONFORT, 53 CM

Fabriqué en PE à usage alimentaire et recyclable, surface caoutchoutée pour une bonne prise en main, indéchirable, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C, utilisable avec toutes les douilles du marché. Avec emballage à perforation européenne

environ 2500 ml | 53 cm | 12 poches/rouleau

SACCA DA PASTICCERE MONOUSO COMFORT, 53 CM

In PE alimentare e riciclabile, con superficie gommata per una presa sicura, antistrappo, resistente al calore fino a 60 °C, utilizzabile con tutte le bocchette per siringa di tipo comune, con fori standard europei

ca. 2500 ml | 53 cm | 12 buste/rotolo



EASY BAKING



• 411 876 | COL/UI 1

PRÉSENTOIR AVEC POCHE À DOUILLE JETABLES COMFORT, 41 CM, TRANSPARENTE
20 rouleaux de poches à douille jetables en présentoir, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C

environ 1000 ml | 41 cm |
20 poches/rouleau

DISPLAY CON SACCA DA PASTICCERE MONOUSO COMFORT, 41 CM, TRASPARENTE
20 rotoli di sacca da pasticcere monouso in espositore, resistente al calore fino a 60 °C
ca. 1000 ml | 41 cm | 20 buste/rotolo



• 410 978 | COL/UI 5

RECHARGES POCHE À DOUILLE JETABLES COMFORT, 41 CM, TRANSPARENTE
Poches à douille jetables pour présentoir 411876, résistantes à la chaleur jusqu'à 60 °C

environ 1000 ml | 41 cm |
20 poches/rouleau

SACCA DA PASTICCERE MONOUSO COMFORT, TRANSPARENTE, 41 CM
Sacca da pasticcere monouso per espositore 411876, resistente al calore fino a 60 °C

ca. 1000 ml | 41 cm | 20 buste/rotolo



• 412 132 | COL/UI 4

POCHE À DOUILLE RÉUTILISABLE, 27 CM
Tissu en coton avec revêtement spécial, à usage alimentaire, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C

envirom 500 ml | 27 cm

SACCA DA PASTICCERE, 27 CM
Tessuto di cotone con rivestimento speciale, sintetico al 100%, saldato, adatto per uso alimentare, resistente alla bollitura

ca. 500 ml | 27 cm



• 412 149 | COL/UI 4

POCHE À DOUILLE RÉUTILISABLE, 34 CM
Tissu en coton avec revêtement spécial, à usage alimentaire, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C

environ 1000 ml | 34 cm

SACCA DA PASTICCERE, 34 CM
Tessuto di cotone con rivestimento speciale, sintetico al 100%, saldato, adatto per uso alimentare, resistente alla bollitura

ca. 1000 ml | 34 cm



• 412 156 | COL/UI 4

POCHE À DOUILLE RÉUTILISABLE, 40 CM
Tissu en coton avec revêtement spécial à usage alimentaire, résistant à la chaleur jusqu'à 60 °C

environ 1500 ml | 40 cm

SACCA DA PASTICCERE, 40 CM
Tessuto di cotone con rivestimento speciale, sintetico al 100%, saldato, adatto per uso alimentare, resistente alla bollitura

ca. 1500 ml | 40 cm



• 410 886 | COL/UI 4

ADAPTATEUR POUR POCHE À DOUILLE ET DOUILLES
Plastique à usage alimentaire, s'adapte à toutes les douilles courantes grâce à différentes fixations

3 pièces

ADATTATORE PER SACCA DA PASTICCERE E BOCCHETTE
In plastica per alimenti, adatto per tutte le bocchette comuni grazie ai diversi attacchi
3 pezzi

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

EASY BAKING



• 444 089 | COL/UI 4

MINI MOULES EN CARTON À BORD RIGIDE, AVEC DÉCOR*
Allant au four, avec languette, pour présentation debout ou suspendus
Ø 5 cm | Hauteur: 3 cm | 36 pièces

CRINCLECUPS MINI, FANTASIA*
Resistenti al forno, con linguetta, da esporre appoggiati o appesi
Ø 5 cm | Altezza 3 cm | 36 pezzi



• 444 072 | COL/UI 4

MOULES EN CARTON À BORD RIGIDE,
AVEC DÉCOR
Allant au four, avec languette, pour présentation debout ou suspendus
Ø 7 cm | Hauteur: 4 cm | 24 pièces

CRINCLECUPS, FANTASIA
Resistenti al forno, con linguetta, da esporre appoggiati o appesi
Ø 7 cm | Altezza 4 cm | 24 pezzi



• 444 768 | COL/UI 4

NAPPERONS EN DENTELLES, PAPIER,
BLANC
Napperons en papier dentelle blanc,
classiques, pour gâteaux, 2 tailles et
emballage à perforation européenne.
Ø 25; 35 cm | set de 5 pièces | 10 pièces

CENTRINI SOTTOTORTA, BIANCO
Classici centrini sottotorta bianchi di due
dimensioni, con fori standard europei
Ø 25; 35 cm | 5 pezzi per tipo | 10 pezzi



• 443 679 | COL/UI 2

PLAT À GÂTEAU, 24 CM | TENDANCE
Céramique, gris mat
Ø 24 cm | Hauteur 8,5 cm

ALZATA PER TORTE, 24 CM | TENDANCE
Ceramica, grigio, opaco
Ø 24 cm | Altezza 8,5 cm

Absolument tendance !
Assolutamente di tendenza!



• 443 686 | COL/UI 2

PLAT À GÂTEAU, 31 CM | TENDANCE
Céramique, gris mat
Ø 31 cm | Hauteur 11 cm

ALZATA PER TORTE, 31 CM | TENDANCE
Ceramica, grigio, opaco
Ø 31 cm | Altezza 11 cm

Vous trouverez nos couvercles en verre page 81
Le nostre campane di vetro si trovano a pagina 81



Moules à muffins en papier • Formine in carta



Exemple d'emballage • Esempio di imballaggio

*Nouvel emballage et nouveaux motifs
In nuove confezioni e
nuovi design!*



MOULES À MUFFINS EN PAPIER, BLANCS	FORMINE IN CARTA, BIANCO
Ø 7 cm	Altezza 3 cm
Hauteur 3 cm	100 pezzi
100 pièces	

• 444 621 | COL/UI 4



MINI-MOULES À MUFFINS EN PAPIER, BLANCS	MINI-FORMINE IN CARTA, BIANCO
Ø 4,5 cm	Altezza 2,5 cm
Hauteur 2,5 cm	100 pezzi
100 pièces	

• 444 614 | COL/UI 4



MOULES À MUFFINS EN PAPIER, PASTEL	FORMINE IN CARTA, PASTELLO
Ø 7 cm	Altezza 3 cm
Hauteur 3 cm	100 pezzi
100 pièces	

• 444 645 | COL/UI 4



MINI-MOULES À MUFFINS EN PAPIER, PASTEL	MINI-FORMINE IN CARTA, PASTELLO
Ø 4,5 cm	Altezza 2,5 cm
Hauteur 2,5 cm	100 pezzi
cm 100 pièces	

• 444 638 | COL/UI 4



MOULES À MUFFINS EN PAPIER, À MOTIFS	FORMINE IN CARTA, MODELLATO
Ø 7 cm	Ø 7 cm
Hauteur 3 cm	Altezza 3 cm
100 pièces	100 pezzi

• 444 669 | COL/UI 4



MINI-MOULES À MUFFINS EN PAPIER, À MOTIFS	MINI-FORMINE IN CARTA, MODELLATO
Ø 4,5 cm	Ø 4,5 cm
Hauteur 2,5 cm	Altezza 2,5 cm
100 pièces	100 pezzi

• 444 652 | COL/UI 4



MOULES À MUFFINS EN PAPIER, FLOWER ORNAMENT	FORMINE IN CARTA, FLOWER ORNAMENT
Ø 7 cm	Ø 7 cm
Hauteur 3 cm	Altezza 3 cm
100 pièces	100 pezzi

• 444 751 | COL/UI 4



MOULES À MUFFINS EN PAPIER, LA BELLE ROSE	FORMINE IN CARTA, LA BELLE ROSE
Ø 7 cm	Ø 7 cm
Hauteur 3 cm	Altezza 3 cm
100 pièces	100 pezzi

• 444 744 | COL/UI 4

Moules à muffins en papier • Formine in carta



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, JAUNE
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, GIALLO
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 997 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, ROSE
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, ROSA
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 683 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, VERT
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, VERDE
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 713 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER,
ARC-EN-CIEL
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN CARTA,
ARCOBALENO
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 775 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, CŒURS
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, CUORI
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 904 | COL/UI 4



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, ROUGE
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, ROSSO
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 676 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, TURQUOISE
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

FORMINE IN
CARTA, TURCHESE
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 706 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, GRIS
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, GRIGLIO
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 737 | COL/UI 4

Également page 101
Anche a pagina 101



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER,
ARC-EN-CIEL
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA,
ARCOBALENO
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 782 | COL/UI 4



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, CŒURS
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FOR-
MINE IN CARTA,
CUORI
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 911 | COL/UI 4



Moules à muffins en papier • Formine in carta



MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, BONHEUR
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, FORTUNA
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 881 | COL/UI 4

MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, FLEURS
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, FIORI
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 836 | COL/UI 4

Également page 129
Anche a pagina 129



MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, FOOTBALL
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, FOOTBALL
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi

• 444 867 | COL/UI 4



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, BONHEUR
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE IN
CARTA, FORTUNA
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 898 | COL/UI 4



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, FLEURS
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA, FIORI
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 843 | COL/UI 4

Également page 129
Anche a pagina 129



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, FOOTBALL
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA,
FOOTBALL
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 874 | COL/UI 4



MINI-MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER,
ANNIVERSAIRE
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA,
COMPLEANNO
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 812 | COL/UI 4



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER,
ANNIVERSAIRE
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, COMPLEANNO
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi



MINI-MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER,
ANNIVERSAIRE
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA,
COMPLEANNO
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 829 | COL/UI 4



MOULES
À MUFFINS EN
PAPIER, ÉTOILES
Ø 7 cm |
Hauteur 3 cm |
100 pièces

FORMINE IN
CARTA, STELLE
Ø 7 cm |
Altezza 3 cm |
100 pezzi



MINI-MOULES À
MUFFINS EN
PAPIER, ÉTOILES
Ø 4,5 cm |
Hauteur 2,5 cm |
100 pièces

MINI-FORMINE
IN CARTA, STELLE
Ø 4,5 cm |
Altezza 2,5 cm |
100 pezzi

• 444 799 | COL/UI 4

Également page 131
Anche a pagina 131



Également page 131
Anche a pagina 131





HANDWORK
HOMEMADE
TRADITION
PERFECT
MOMENTS



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2017



Vous trouverez nos ustensiles Premium Baking à partir de la page 80 • Accessori Premium
Baking da pagina 80



PREMIUM BAKING

Moules à pâtisserie professionnels pour les plus hautes exigences

Premium Baking c'est le dévouement à la qualité, l'amour pour les détails et une présentation élégante, épurée et moderne. En plus de l'excellent revêtement Whitford conférant aux moules les meilleures propriétés anti-adhérentes, ces moules à gâteau haut de gamme convainquent par leur robustesse, leur finition impeccable et par de nombreux détails modernes: les moules à charnière, par exemple, sont conçus avec un fond résistant aux coupures, un bord particulièrement haut pour les gâteaux modernes ou encore une charnière en acier inoxydable entièrement ouvrable pour un nettoyage facile et en profondeur. Bien entendu les moules à cake sont profonds, faits en une seule pièce et ont des coins arrondis permettant de démouler les gâteaux facilement. Le moule à tarte et le moule spécial tarte aux fruits se caractérisent par un bord proprement rabattu et facile à saisir. L'épaisseur spéciale du matériau assure une répartition uniforme de la chaleur. Nous nous portons garants de cette qualité en vous offrant une garantie de dix ans sur les produits de cette série! Premium Baking c'est la pâtisserie pour le moment parfait.

Stampi professionali per le esigenze più elevate

Premium Baking è sinonimo di qualità, passione per i dettagli e una presentazione elegante, pregiata e moderna. Oltre che per l'eccellente rivestimento antiaderente Whitford, gli stampi per forno Premium convincono per la fattura robusta e il design pulito e ricco di dettagli moderni: come ad esempio gli stampi con cerniera e fondo antigraffio, l'anello molto alto per torte moderne e la cerniera completamente apribile in acciaio inox per una pulizia semplice e accurata. Naturalmente gli stampi a cassetta sono molto profondi e realizzati in un solo pezzo, per separare il dolce anche dagli angoli senza difficoltà. Gli stampi per crostate e torte alla frutta si caratterizzano per il bordo ondulato e facile da afferrare. La speciale robustezza del materiale garantisce una distribuzione uniforme del calore. Per i prodotti di questa serie garantiamo una durata di dieci anni!

Con Premium Baking informare è sempre un momento speciale.



PREMIUM BAKING



• 882 133 | COL/UI 1



**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
BORD TRÈS HAUT, 18 CM**
Excellent revêtement anti-adhérent de
marque Whitford, Épaisseur du moule
exceptionnel pour une plus grande
stabilité et une répartition uniforme de la
chaleur, fond à étanchéité garantie, émaillé
pour une résistance aux rayures et aux
coupures, charnière en acier inoxydable
complètement ouvrable, anneau pouvant
être utilisé des deux côtés pour droitiers
et gauchers

Ø 18 cm | Hauteur 12 cm | env. 1200 ml

STAMPO A CERNIERA CON ANELLO

EXTRA ALTO, 18 CM

Eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite, fondo piatto smaltato antigraffio, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 18 cm | Altezza 12 cm |
ca. 1200 ml



To the video



• 882 003 | COL/UI 1



**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
20 CM**
Excellent revêtement anti-adhérent (Whitford),
moule d'épaisseur exceptionnelle
pour meilleure stabilité et répartition de
la chaleur, étanchéité garantie, émaillé
pour résister aux rayures et aux coupures,
charnière en inox complètement ouvrable,
bord pouvant être utilisé des deux
côtés pour droitiers et gauchers

Ø 20 cm | Hauteur 9 cm | env. 1800 ml

STAMPO A CERNIERA, 20 CM

Eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite, fondo piatto smaltato antigraffio, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 20 cm | Altezza 9 cm |
ca. 1800 ml



To the video



• 882 010 | COL/UI 1



**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
26 CM**
Excellent revêtement anti-adhérent (Whitford),
moule d'épaisseur exceptionnelle
pour meilleure stabilité et répartition de
la chaleur, étanchéité garantie, émaillé
pour résister aux rayures et aux coupures,
charnière en inox complètement ouvrable,
bord pouvant être utilisé des deux
côtés pour droitiers et gauchers

Ø 26 cm | Hauteur 9 cm | env. 3000 ml

STAMPO A CERNIERA, 26 CM

Eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite, fondo piatto smaltato antigraffio, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 26 cm |
Altezza 9 cm |
ca. 3000 ml



• 882 027 | COL/UI 1



**MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE,
28 CM**
Excellent revêtement anti-adhérent (Whitford),
moule d'épaisseur exceptionnelle
pour meilleure stabilité et répartition de
la chaleur, étanchéité garantie, émaillé
pour résister aux rayures et aux coupures,
charnière en inox complètement ouvrable,
bord pouvant être utilisé des deux
côtés pour droitiers et gauchers

Ø 28 cm | Hauteur 9 cm | env. 3500 ml

STAMPO A CERNIERA, 28 CM

Eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite, fondo piatto smaltato antigraffio, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 28 cm | Altezza 9 cm | ca. 3500 ml



PREMIUM BAKING



• 882 034 | COL/UI 1

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE À 2 FONDS, 26 CM

Fond plat et fond savarin avec excellent revêtement anti-adhérent (Whitford), émaillé pour résister aux coupures et rayures, moule d'épaisseur exceptionnelle pour meilleure stabilité et répartition de la chaleur, étanchéité garantie grâce à son bord saillant, charnière en inox complètement ouvrable, bord pouvant être utilisé des deux côtés pour droitiers et gauchers

Ø 26 cm | Hauteur 9 cm |
Fond plat env. 3000 ml |
Fond Savarin env. 2500 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI, 26 CM

Con fondo piatto e ondulato, antigraffio e smaltato, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite grazie al fondo rialzato, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 26 cm | Altezza 9 cm |
Fondo piatto ca. 3000 ml |
Base ondulata da circa 2500 ml



• 882 041 | COL/UI 1

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE À 2 FONDS, 28 CM

Fond plat et fond savarin avec excellent revêtement anti-adhérent (Whitford), émaillé pour résister aux coupures et rayures, moule d'épaisseur exceptionnelle pour meilleure stabilité et répartition de la chaleur, étanchéité garantie grâce à son bord saillant, charnière en inox complètement ouvrable, bord pouvant être utilisé des deux côtés pour droitiers et gauchers

Ø 28 cm | Hauteur 9 cm |
Fond plat env. 3500 ml |
Fond Savarin env. 3000 ml

STAMPO A CERNIERA CON 2 FONDI, 28 CM

Con fondo piatto e ondulato con rivestimento antiaderente, antigraffio e smaltato, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e ottima conducibilità termica, a prova di perdite grazie al fondo rialzato, cerniera in acciaio inox completamente apribile, anello posizionabile su entrambi i lati per mancini e destrorsi, con ricetta

Ø 28 cm | Altezza 9 cm |
Fondo piatto ca. 3500 ml |
Base ondulata da circa 3000 ml



• 882 096 | COL/UI 1

MOULE À MANQUÉ À CHARNIÈRE, 32 CM

Moule à charnière légèrement conique, fond en émail résistant aux coupures et rayures, excellent revêtement anti-adhérent de marque Whitford, qualité extra lourde pour une plus grande stabilité et une répartition de la chaleur uniforme, charnière en acier inoxydable complètement ouvrable pour un démoulage facile et un nettoyage en profondeur, avec livret de recettes

Ø 32 cm | Hauteur 6 cm | env. 3000 ml

STAMPO PER TORTE, 32 CM

Stampo a cerniera di forma conica e rastremata, fondo smaltato antigraffio, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, fattura molto pesante e ottima conducibilità termica, cerniera in acciaio inox completamente apribile per separare facilmente il contenuto e per una pulizia accurata, con quaderno delle ricette

Ø 32 cm | Altezza 6 cm | ca. 3000 ml

PREMIUM BAKING



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 20 CM
Avec revêtement en émail, résistant
aux coupures et aux rayures, épaisseur
exceptionnelle du moule pour plus de
robustesse et une répartition uniforme de
la chaleur, avec recette
20 cm | Hauteur 3,5 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
20 CM
*Con rivestimento in smalto, resistente al taglio
e ai graffi, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolarmente
uniforme, con ricetta*
20 cm | Altezza 3,5 cm

• 882 201 | COL/UI 2



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 24 CM
Avec revêtement en émail, résistant
aux coupures et aux rayures, épaisseur
exceptionnelle du moule pour plus de
robustesse et une répartition uniforme de
la chaleur, avec recette
24 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
24 CM
*Con rivestimento in smalto, resistente al taglio
e ai graffi, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolarmente
uniforme, con ricetta*
24 cm | Altezza 4 cm

• 882 218 | COL/UI 2



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 28 CM
Avec revêtement en émail, résistant
aux coupures et aux rayures, épaisseur
exceptionnelle du moule pour plus de
robustesse et une répartition uniforme de
la chaleur, avec recette
28 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
28 CM
*Con rivestimento in smalto, resistente al taglio
e ai graffi, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolarmente
uniforme, con ricetta*
28 cm | Altezza 4 cm

• 882 225 | COL/UI 2



MOULE À TARTE/GÂTEAU ÉMAILLÉ,
LÉGÈREMENT CONIQUE, 30 CM
Avec revêtement en émail, résistant
aux coupures et aux rayures, épaisseur
exceptionnelle du moule pour plus de
robustesse et une répartition uniforme de
la chaleur, avec recette
30 cm | Hauteur 4 cm

TEGLIA PER TORTE SALATE/TEGLIA PER
DOLCI CON RIVESTIMENTO SMALTATO,
30 CM
*Con rivestimento in smalto, resistente al taglio
e ai graffi, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolarmente
uniforme, con ricetta*
30 cm | Altezza 4 cm

• 882 232 | COL/UI 2

Résistants aux coupures et rayures
grâce à leur revêtement émaillé!

Rivestimento smaltato a prova di
taglio e antiruggine



PREMIUM BAKING



• 882 058 | COL/UI 1

MOULE À CAKE, 25 CM

Fait en une seule pièce, sans recoups, bord particulièrement haut, avec zones latérales de préhension assurant une bonne prise en main, excellent revêtement antiadhésif de marque Whitford, fond épais garantissant stabilité et une répartition uniforme de la chaleur, avec recette

25 cm | Hauteur 8,5 cm | env. 2000 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 25 CM

Realizzato in un solo pezzo senza spigoli, bordo molto alto, impugnature laterali per una presa sicura, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

25 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2000 ml



• 882 065 | COL/UI 1

MOULE À CAKE, 30 CM

Fait en une pièce, sans bords, bord extra haut, surfaces de préhension latérales assurant une bonne prise en main , excellent revêtement anti-adhérent de marque Whitford, fond épais pour plus de stabilité et une répartition uniforme de la chaleur , avec recette

30 cm | Hauteur 8,5 cm | env. 2500 ml

STAMPO PER PLUMCAKE, 30 CM

Realizzato in un solo pezzo senza spigoli, bordo molto alto, impugnature laterali per una presa sicura, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

30 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 2500 ml



• 882 102 | COL/UI 1

MOULE À REHRÜCKEN, SPÉCIALITÉ ALLEMANDE, 30 CM

Excellent revêtement antiadhésif de marque Whitford, épaisseur exceptionnelle du moule pour plus de robustesse et une répartition uniforme de la chaleur, avec recette

30 cm | Hauteur 5 cm | env. 1000 ml

STAMPO OBLUNGO, 30 CM

Eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

30 cm | Altezza 5 cm | ca. 1000 ml

PREMIUM BAKING



• 882 171 | COL/UI 1

MOULE À TARTE AVEC FOND ÉMAILLÉ AMOVIBLE, 40 CM

Fond amovible, résistant aux coupures et aux rayures, excellent revêtement antiadhésif de marque Whitford, épaisseur exceptionnelle du moule pour plus de robustesse et une répartition uniforme de la chaleur, avec recette

40 x 17 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA CON FONDO ANDULATO, 40 CM

Fondo sollevabile e estraibile antigraffio, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

40 x 17 cm | Altezza 3 cm



• 882 119 | COL/UI 1

MOULE À TARTE AVEC FOND ÉMAILLÉ AMOVIBLE, 28 CM

Fond amovible, résistant aux coupures et aux rayures, excellent revêtement antiadhésif de marque Whitford, épaisseur exceptionnelle du moule pour plus de robustesse et une répartition uniforme de la chaleur, avec recette

Ø 28 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 1500 ml

STAMPO PER PASTA FROLLA CON FONDO ONDULATO, 28 CM

Fondo sollevabile e estraibile antigraffio, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

Ø 28 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 1500 ml



To the video



• 882 126 | COL/UI 1

MOULE À TARTE AVEC FOND ÉMAILLÉ AMOVIBLE, 32 CM

Fond amovible, résistant aux coupures et aux rayures, excellent revêtement antiadhésif de marque Whitford, épaisseur exceptionnelle du moule pour plus de robustesse et une répartition uniforme de la chaleur, avec recette

Ø 32 cm | Hauteur 3,5 cm | env. 1800 ml

STAMPO PER PASTA FROLLA CON FONDO ONDULATO, 32 CM

Fondo sollevabile e estraibile antigraffio, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, con ricetta

Ø 32 cm | Altezza 3,5 cm | ca. 1800 ml



• 882 195 | COL/UI 2

PETITS MOULES À TARTE

Avec bord canelé et fond amovible, revêtement anti-adhérent de marque Whitford, nouvel emballage peu encombrant, avec recette

Ø 10 cm | 6 pièces

STAMPI PER TORTINE CON FONDO AMOVIBILE

Con bordo ondulato e sollevabile, eccellente rivestimento antiaderente di marca Whitford, in una nuova confezione salvaspazio, con ricetta

Ø 10 cm | 6 pezzi



To the video



PREMIUM BAKING



MOULE SPÉCIAL TARTE AUX FRUITS,
30 CM

Excellent revêtement antiadhésif de
marque Whitford, fond épais garantis-
sant stabilité et répartition uniforme de la
chaleur, avec recette

Ø 30 cm | Hauteur 4,5 cm | env. 2000 ml

STAMPO PER CROSTATA, 30 CM

*Eccellente rivestimento antiaderente di marca
Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolare-
mente uniforme, con ricetta*

Ø 30 cm | Altezza 4,5 cm | ca. 2000 ml

• 882 072 | COL/UI 1



MOULE A KOUGLOF, 16 CM

Excellent revêtement antiadhésif de
marque Whitford, fond épais garantis-
sant stabilité et répartition uniforme de la
chaleur, avec recette

Ø 16 cm | Hauteur 8,5 cm | env. 1000 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 16 CM

*Eccellente rivestimento antiaderente di marca
Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolare-
mente uniforme, con ricetta*

Ø 16 cm | Altezza 8,5 cm | ca. 1000 ml

• 882 157 | COL/UI 1



MOULE À KOUGLOF, 22 CM

Excellent revêtement antiadhésif de
marque Whitford, fond épais garantis-
sant stabilité et répartition uniforme de la
chaleur, avec recette

Ø 22 cm | Hauteur 10 cm | env. 2700 ml

STAMPO PER CIAMBELLA, 22 CM

*Eccellente rivestimento antiaderente di marca
Whitford, stabilità, straordinaria robustezza del
materiale e conducibilità termica particolare-
mente uniforme, con ricetta*

Ø 22 cm | Altezza 10 cm | ca. 2700 ml

• 882 089 | COL/UI 1







PREMIUM BAKING



PLAT À GÂTEAU, 25,5 CM |
AVANGARD
Céramique, noir brillant
Ø 25,5 cm | Hauteur 14 cm

ALZATA PER TORTE, 25,5 CM |
AVANGARD
Ceramica, nero lucido
Ø 25,5 cm | Altezza 14 cm

• 443 747 | COL/UI 2



PLAT À GÂTEAU, 34 CM |
AVANGARD
Céramique, noir brillant
Ø 34 cm | Hauteur 15,5 cm

ALZATA PER TORTE, 34 CM |
AVANGARD
Ceramica, nero lucido
Ø 34 cm | Altezza 15,5 cm

• 443 617 | COL/UI 2



CLOCHE EN VERRE, 22 CM
S'adapte à tous nos plats et présentoirs à gâteau, elle protège vos pâtisseries et permet de les mettre parfaitement en scène
Ø 22 cm | Hauteur 19,6 cm

CAMPANA DI VETRO, 22 CM
Si adatta a tutte le alzate e i piatti per torte; protegge il dolce e assicura una presentazione curata.
Ø 22 cm | Altezza 19,6 cm

• 441 446 | COL/UI 2



CLOCHE EN VERRE, 29 CM
S'adapte à tous nos plats et présentoirs à gâteau, elle protège vos pâtisseries et permet de les mettre parfaitement en scène
Ø 29 cm | Hauteur 22,3 cm

CAMPANA DI VETRO, 29 CM
Si adatta a tutte le alzate e i piatti per torte; protegge il dolce e assicura una presentazione curata.
Ø 29 cm | Altezza 22,3 cm

• 441 453 | COL/UI 2

PREMIUM BAKING



PLAT À GÂTEAU, 23 CM | VINTAGE
Céramique, blanc brillant
Ø 23 cm | Hauteur 12 cm

ALZATA PER TORTE, 23 CM | VINTAGE
Ceramica, bianco lucido
Ø 23 cm | Altezza 12 cm

• 441 415 | COL/UI 2



PLAT À GÂTEAU, 30 CM | VINTAGE
Céramique, blanc brillant
Ø 30 cm | Hauteur 15 cm

ALZATA PER TORTE, 30 CM | VINTAGE
Ceramica, bianco lucido
Ø 30 cm | Altezza 15 cm

• 441 422 | COL/UI 2



PLAT À GÂTEAU, 23 CM | VINTAGE
Céramique, blanc brillant
Ø 25 cm | Hauteur 1,5 cm

PIATTO DA TORTA, 25 CM | VINTAGE
Ceramica, bianco lucido
Ø 25 cm | Altezza 1,5 cm

• 443 648 | COL/UI 2



PLAT À GÂTEAU, 30 CM | VINTAGE
Céramique, blanc brillant
Ø 33 cm | Hauteur 1,5 cm

PIATTO DA TORTA, 33 CM | VINTAGE
Ceramica, bianco lucido
Ø 33 cm | Altezza 1,5 cm

• 443 624 | COL/UI 2



PREMIUM BAKING



• 708 563 | COL/UI 3

BOL À MÉLANGER ET À SERVIR

Fabriqué en acier inoxydable, avec graduation; la poignée assure une bonne prise en main et le socle antidérapant en silicone assure une bonne stabilité sur le plan de travail. L'anneau en silicone servant de pied peut être retiré pour lavage au lave-vaisselle; résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C

1,5 litres

MISURINO PER MESCOLARE E SERVIRE

In acciaio inox, con scala graduata; il manico garantisce una presa sicura e l'anello antiscivolo in silicone sul fondo assicura stabilità. L'anello può essere rimosso e la ciotola può essere lavata in lavastoviglie; resistente al calore fino a 180 °C

1,5 litri



• 708 587 | COL/UI 3

BOL À MÉLANGER ET À SERVIR

Fabriqué en acier inoxydable, avec graduation; la poignée assure une bonne prise en main et le socle antidérapant en silicone assure une bonne stabilité sur le plan de travail. L'anneau en silicone servant de pied peut être retiré pour lavage au lave-vaisselle; résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C

2 litres

CIOTOLA PER MESCOLARE E SERVIRE

In acciaio inox, con scala graduata; il manico garantisce una presa sicura e l'anello antiscivolo in silicone sul fondo assicura stabilità. L'anello può essere rimosso e la ciotola può essere lavata in lavastoviglie; resistente al calore fino a 180 °C

2 litri



• 708 594 | COL/UI 3

BOL À MÉLANGER ET À SERVIR

Fabriqué en acier inoxydable, avec graduation; la poignée assure une bonne prise en main et le socle antidérapant en silicone assure une bonne stabilité sur le plan de travail. L'anneau en silicone servant de pied peut être retiré pour lavage au lave-vaisselle; résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C

3 litres

CIOTOLA PER MESCOLARE E SERVIRE

In acciaio inox, con scala graduata; il manico garantisce una presa sicura e l'anello antiscivolo in silicone sul fondo assicura stabilità. L'anello può essere rimosso e la ciotola può essere lavata in lavastoviglie; resistente al calore fino a 180 °C

3 litri



• 708 617 | COL/UI 3

BOL À MÉLANGER ET À SERVIR

Fabriqué en acier inoxydable, avec graduation; la poignée assure une bonne prise en main et le socle antidérapant en silicone assure une bonne stabilité sur le plan de travail. L'anneau en silicone servant de pied peut être retiré pour lavage au lave-vaisselle; résistant à la chaleur jusqu'à 180 °C

4 litres

CIOTOLA PER MESCOLARE E SERVIRE

In acciaio inox, con scala graduata; il manico garantisce una presa sicura e l'anello antiscivolo in silicone sul fondo assicura stabilità. L'anello può essere rimosso e la ciotola può essere lavata in lavastoviglie; resistente al calore fino a 180 °C

4 litri





Contoura



Contoura – de vrais bijoux pour la pâtisserie

Ces nouveaux moules à pâtisserie en fonte d'aluminium sont tout simplement magnifiques. Avec leur revêtement de marque, leur couleur or et leurs contours inhabituels, ils attirent particulièrement l'attention pour cette seule raison - et les gâteaux sont de véritables petits bijoux! Le matériau lourd assure une parfaite répartition de la chaleur, et donc un gâteau cuit de façon parfaitement uniforme à l'intérieur comme à l'extérieur. Grâce à leur revêtement, les gâteaux se démoulent facilement après une courte phase de refroidissement et les moules sont faciles à nettoyer. Conçus pour tous ceux qui recherchent quelque chose de particulier!

Contoura – Capolavori da infornare



I nuovi stampi in ghisa di alluminio sono semplicemente bellissimi. Colpiscono per il loro rivestimento dorato antiaderente di marca e lo straordinario profilo, e vi permettono di sfornare dei veri capolavori! Il materiale pesante garantisce una perfetta conducibilità termica, grazie alla quale il dolce si cuoce uniformemente sia all'interno che all'esterno. Il rivestimento permette di separare il dolce dallo stampo con facilità dopo averlo fatto brevemente raffreddare e facilita anche la pulizia dello stampo. Per tutti quelli che cercano qualcosa di particolare!



Moules à gâteaux • Stampi

Contoura



• 887 015 | COL/UI 2

COEUR, 27 CM

Moule à kouglof en fonte d'aluminium,
avec revêtement anti-adhérent de marque
28 × 26,5 cm | Hauteur 10 cm |
env. 1500 ml

CUORE, 27 CM

Stampo per ciambella in ghisa di alluminio,
con rivestimento antiaderente di marca
28 × 26,5 cm | Altezza 10 cm | ca. 1500 ml



• 887 022 | COL/UI 2

COURONNE, 24 CM

Moule à kouglof en fonte d'aluminium,
avec revêtement anti-adhérent de marque
Ø 23,5 cm | Hauteur 10 cm |
env. 1800 ml

CORONA, 24 CM

Stampo per ciambella in ghisa di alluminio,
con rivestimento antiaderente di marca
Ø 23,5 cm | Altezza 10 cm | ca. 1800 ml



• 887 039 | COL/UI 2

GÉO, 24 CM

Moule à kouglof en fonte d'aluminium,
avec revêtement anti-adhérent de marque
Ø 24 cm | Hauteur 9,5 cm | env. 1800 ml

GEO, 24 CM

Stampo per ciambella in ghisa di alluminio,
con rivestimento antiaderente di marca
Ø 24 cm | Altezza 9,5 cm | ca. 1800 ml



• 887 046 | COL/UI 2

NOVEL, 24 CM

Moule à kouglof en fonte d'aluminium,
avec revêtement anti-adhérent de marque
Ø 24 cm | Hauteur 9 cm | env. 1500 ml

NOVEL, 24 CM

Stampo per ciambella in ghisa di alluminio,
con rivestimento antiaderente di marca
Ø 24 cm | Altezza 9 cm | ca. 1500 ml





Contoura



• 887 053 | COL/UI 2

NOVELLA, 25 CM

Moule à cake en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhérent de marque

27 x 14,5 cm | Hauteur 10 cm |
env. 1200 ml

NOVELLA, 25 CM

Stampo a cassetta in ghisa di alluminio,
con rivestimento antiaderente di marca

27 x 14,5 cm | Altezza 10 cm | ca. 1200 ml



• 887 077 | COL/UI 2

VIOLET

Moule à kouglof en fonte d'aluminium,
avec revêtement anti-adhérent de marque

39,5 x 28,5 cm | Hauteur 4,2 cm |
Forme simple Ø 8 cm | pour 12 pièces

VIOLET

Teglia per ciambelle in ghisa di alluminio, con
rivestimento antiaderente di marca

39,5 x 28,5 cm | Altezza 4,2 cm |
Modulo singolo Ø 8 cm | per 12 pezzi





*Oh so
yummy!*







Chocolaterie

Chocolaterie: du pur plaisir



Faire soi-même ses chocolats nécessite, certes, un peu de travail. Mais cela en vaut la peine! Avec le bon timing et la bonne température (éléments décisifs dans leur préparation) vous obtiendrez des chocolats bien brillants. Avec une bonne garniture et une décoration originale ils ne manqueront pas d'étonner tous ceux qui auront le droit d'y goûter!

Chocolaterie - Puro godimento

Non c'è dubbio: realizzare praline e cioccolatini richiede una certa dedizione. Ma vale la pena provarci! Il tempo di cottura e la temperatura giusta sono fondamentali per un buon risultato, e in più assicurano una bellissima lucentezza alle praline. Ripieni e decorazioni fantasiosi sorprendono tutti quelli che assaggiano queste piccole prelibatezze.



Moules pour chocolats • Stampi per praline e cioccolatini

Chocolaterie



• 410 862 | COL/UI 4



KIT DE FABRICATION POUR CHOCOLATS

Set comprenant grille, trois petites broches à chocolat et 50 petits moules en papier pour chocolats. La grille peut être également utilisée pour donner à vos truffes leur structure typique. Vous trouverez de délicieuses suggestions dans le livret de recettes joint.

5 pièces

KIT PER LA PREPARAZIONE DELLE PRALINE

Set con griglia, tre forchette per praline e 50 stampini di carta per praline. La griglia si utilizza anche per dare alle praline la tipica struttura a tartufo. Il quaderno delle ricette allegato contiene gustose idee da realizzare.

5 pezzi



* NUOVO - NUOVO 2022



• 444 607 | COL/UI 4



PETITS MOULES EN PAPIER POUR CHOCOLATS

Petits moules en papier brun pour bien présenter vos chocolats, avec languette, permettant une présentation debout et suspendue

Ø 2,5 cm | Hauteur 1,7 cm | 150 pièces

FORMINE IN CARTA PER CIOCCOLATINI

Eleganti stampini di carta marrone per presentare le praline, con linguetta, da appendere all'espositore o da appoggiare

Ø 2,5 cm | Altezza 1,7 cm | 150 pezzi



• 252 301 | COL/UI 4



TABLETTE DE CHOCOLAT

Deux moules pour tablettes de chocolat qui vous permettront de créer de vraies petites merveilles, en silicone à usage alimentaire, avec recette. Emballage avec rabat, pour présentation debout ou suspendue

21,5 x 11,7 cm | pour tablettes d'environ 230 g | 2-pièces | sans BPA

BARRETTE DI CIOCCOLATO

Due stampi per creare tavolette di cioccolata, per un'esperienza di gusto sempre nuova, in silicone alimentare, con ricetta e fori standard europei

21,5 x 11,7 cm | per barrette ca. 230 g | 2 pezzi | Senza BPA



• 252 912 | COL/UI 4



DÉCORATIONS

Deux moules qui vous permettront de faire de fines décos en chocolat pour vos cupcakes, gâteaux et autres pâtisseries. Moule pour quatre décors différents et quatre coeurs différents. Fabriqué en silicone à usage alimentaire, avec recette. Emballage avec rabat, pour présentation debout ou suspendue

Forme simple environ 2,5 cm | 21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

ORNAMENTI

Due stampi per realizzare decorazioni sottili di cioccolato per CupCake, torte e altri dolci. Stampi per quattro ornamenti differenti e quattro cuori differenti. In silicone alimentare, con ricetta e fori standard europei

Forma singola circa 2,5 cm | 21 x 11,5 cm | 2 pezzi | Senza BPA



Chocolaterie



• 252 738 | COL/UI 4

ROSE

Deux moules en silicone à usage alimentaire, avec recette, emballage avec perforation européenne
Forme simple environ 2,7 cm |
21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

ROSA

Due stampi in silicone alimentare, con ricetta, con fori euro
Forma singola circa 2,7 cm | 21 x 11,5 cm |
2 pezzi | Senza BPA



• 252 783 | COL/UI 4

KUGLOF

Deux moules en silicone à usage alimentaire, avec recette, emballage avec perforation européenne
Forme simple environ 2,6 cm |
21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

TORTA BUNDT

Due stampi in silicone alimentare, con ricetta, con fori euro
Forma singola circa 2,6 cm | 21 x 11,5 cm |
2 pezzi | Senza BPA



• 252 837 | COL/UI 4

CŒUR

Deux moules en silicone à usage alimentaire, avec recette, emballage avec perforation européenne
Forme simple environ 2,5 cm |
21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

CUORE

Due stampi in silicone alimentare, con ricetta, con fori euro
Forma singola circa 2,5 cm | 21 x 11,5 cm |
2 pezzi | Senza BPA



• 252 882 | COL/UI 4

CARAMEL

Deux moules en silicone à usage alimentaire, avec recette, emballage avec perforation européenne
Forme simple environ 3 cm |
21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

CARAMELLO

Due stampi in silicone alimentare, con ricetta, con fori euro
Forma singola circa 3 cm | 21 x 11,5 cm |
2 pezzi | Senza BPA



• 252 899 | COL/UI 4

NOËL

Deux moules en silicone à usage alimentaire, avec recette, emballage avec perforation européenne
Forme simple environ 3,5 cm |
21 x 11,5 cm | 2 empreintes | sans BPA

NATALE

Due stampi in silicone alimentare, con ricetta, con fori euro
Forma singola circa 3,5 cm | 21 x 11,5 cm |
2 pezzi | Senza BPA



Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

COLOUR kitchen



Mix & Match - Enlevez simplement la tête de la poignée et combinez les couleurs comme vous le souhaitez!

Mix & Match - Staccare la testa dal manico e creare i propri abbinamenti di colore a piacere!

MARYSE

Tête flexible en silicone à usage alimentaire, résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C, avec étiquette d'accrochage

29 cm | largeur 6 cm | sans BPA

COL/UI 4

JAUNE

GIALLO

• 421 608



ORANGE

ARANCIONE

• 421 615



ROUGE

ROSSO

• 421 622



ROSE

ROSA

• 421 639



GRANITA

GRANITA

• 421 646



VIOLET

VIOLA

• 421 653



BLEU

BLU

• 421 677



TURQUOISE

TURCHESE

• 421 684



VERT

VERDE

• 421 691



GRIS

GRIGIO

• 421 707



MARYSE, PETIT FORMAT

Tête flexible en silicone à usage alimentaire, résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C, avec étiquette d'accrochage

27 cm | largeur 3,5 cm | sans BPA

COL/UI 4

JAUNE

GIALLO

• 421 714



ORANGE

ARANCIONE

• 421 721



ROUGE

ROSSO

• 421 738



ROSE

ROSA

• 421 745



GRANITA

GRANITA

• 421 752



VIOLET

VIOLA

• 421 769



BLEU

BLU

• 421 776



TURQUOISE

TURCHESE

• 421 783



VERT

VERDE

• 421 806



GRIS

GRIGIO

• 421 813



SPATOLA PER IMPASTO, SOTTILE

Testa flessibile in silicone alimentare, resistente al calore fino a 230 °C, con etichetta appesa

27 cm | larghezza 3,5 cm | senza BPA

Ustensiles de pâtisserie • Accessori per il forno

COLOUR kitchen



CUILLÈRE À MÉLANGER

Fabriqué en silicone à usage alimentaire avec noyau métallique, résistant à la chaleur jusqu'à 230 °C, avec étiquette volante

29,5 cm | Largeur 5,5 cm | Sans BPA

COL/UI 4

JAUNE

GIALLO

• 422 223



ORANGE

ARANCIONE

• 422 247



ROUGE

ROSSO

• 422 254



ROSE

ROSA

• 422 261



GRANITA

GRANITA

• 422 278



VIOLET

VIOLA

• 422 285



BLEU

BLU

• 422 292



TURQUOISE

TURCHESE

• 422 308



VERT

VERDE

• 422 315



GRIS

GRIGIO

• 422 322



SPATULLÈRE

Une nouvelle combinaison spatule-cuillère - la spatullère offre deux fonctions pratiques en un seul produit! Fabriqué en silicone à usage alimentaire avec noyau métallique, résistante à la chaleur jusqu'à 230 °C, avec étiquette volante

29 cm | Largeur 6,5 cm | Sans BPA

COL/UI 4

JAUNE

GIALLO

• 422 506



ORANGE

ARANCIONE

• 422 513



ROUGE

ROSSO

• 422 537



ROSE

ROSA

• 422 544



GRANITA

GRANITA

• 422 551



VIOLET

VIOLA

• 422 568



BLEU

BLU

• 422 575



TURQUOISE

TURCHESE

• 422 582



VERT

VERDE

• 422 599



GRIS

GRIGIO

• 422 605

