

ORIGINAL
KAISER



**Für mich, für dich.
Mit KAISER.**

Sortiments**Katalog**
2017



16

AUSSTECHER.

Da wird jeder Anlass zum Fest für kleine, feine Back- und Plätzchen-Kreationen.

DIE SPRINGFORM MIT DEM VERSCHLUSS, DER GANZ SICHER KLICK MACHT – SAFECLICK.



6

La Forme Plus

Eine Vielfalt an Formen und Größen, die eines gemeinsam haben: perfekte Antihafteigenschaften durch die keramische Beschichtung KAIRAMIC®.

36

DEKORIEREN.

Finale oho! Wie man mit kreativen Deko-Ideen auf jede Torte das i-Tüpfelchen setzt.



6

Ombre Cheesecake

MIT REZEPT!



MIT EINER BUNDFORM BEKOMMEN AUCH EINFACHE RÜHRTEIG-KUCHEN DIE PERFEKTE WELLE.



22

Inspiration

Der Name ist Programm: Einfach, sicher und mit jeder Menge Raum für eigene Ideen und Kreativität.

EIN CLASSICER UNTER DEN BACKFORMEN:
DIE SPRINGFORM MIT ROHRBODEN.



53

Classic

Damit bringen Sie spielend jeden Kuchen in die richtige Form, leicht wieder raus und schnell wieder blitzblank.

22

Haselnuss-Kuchen

MIT REZEPT!



48

Gefüllter Zitronen-Maracuja-Kuchen

MIT REZEPT!



58

HERZHAFT.

Von A wie Auflauf bis Q wie Quiche und auch bei hohen Temperaturen immer in Bestform.





TOP IN FORM

Formen über Formen: rund und eckig, mit und ohne Boden, glatt und gewellt. Ein kleines „Who is who“ traditioneller, gängiger und ungewöhnlicher Backformen, die alle dafür sorgen, dass Ihre Backergebnisse ganz groß rauskommen.



REZEPT
AUF S. 6

Form auf S. 8



Original SafeClick
Verschluss

Springform

Der Klassiker unter den Backformen gehört in jede heimische Backstube. Die runde, zweigeteilte Form, wird durch einen flexiblen Verschluss zusammen gehalten. Beim Öffnen löst sich die Form leicht von Boden und Rand, ohne dass der Kuchen gestürzt werden muss. In der Springform gelingen Tortenböden, Obstkuchen oder Rührkuchen gleichermaßen.



Für die schönsten
Geburtskuchen

Gugelhupfform

Die traditionelle Form für einen Geburtstagskuchen ist die hübsch gewellte Gugelhupfform und ihr „Verwandter“, die Bundform. Die typische Kranzform mit runder, mittiger Öffnung macht nicht nur optisch viel her, sie verbessert auch das Backergebnis: Der Teig wird gleichmäßiger gar, da die Hitze auch in der Mitte des Kuchens durch die Form strahlt.



Form auf S. 11



Form auf S. 11



Königskuchenform

Bei KAISER ist der König unter den Kastenformen die Königskuchenform. Mit mindestens 30 cm Länge ideal für Rühr-, Sand- und Marmorkuchen, aber auch Cakes und Pasteten.



Form auf S. 35

Muffinform

Cupcakes und Muffins liegen ungebremst im Trend. Eine Form mit Vertiefungen für 12 Muffins – ein „Must-have“ für alle Freunde dieser kleinen Leckerbissen.



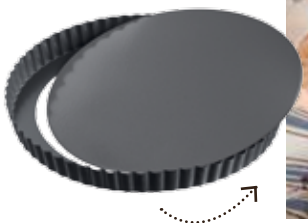
MIT LIEBE
GEMACHT!



Form auf S. 27

Spezialformen

Mit Liebe gebacken. Welche Form könnte das besser unterstreichen, als eine Herzform. Willkommen Muttertag, Valentinstag, Hochzeitstag.



Form auf S. 11

Quiche- und Tarteform

Durch den niedrigen Rand eignen sich diese Backformen ideal für Obstkuchen, Quiche und Tartes. Schön ist der gewellte Rand und praktisch – bei KAISER – der herausnehmbare Boden.



Form auf S. 46

Backblech

Neben dem Backblech als Grundausstattung Ihres Ofens, ist es sinnvoll ein tiefes Backblech zu haben. Damit gelingen auch höhere Blechkuchen, wie zum Beispiel Donauwellen.

LA FORME PLUS



10 Jahre Garantie – wo findet man das heute noch? Natürlich bei KAISER und nur bei La Forme Plus. Denn hier sind alle Formen in einzigartiger Qualität, mit perfekten Antihafteigenschaften durch die keramische Beschichtung KAIRAMIC® und bis ins kleinste Detail durchdacht, damit sie auch höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Ombre Cheesecake

Zutaten

Boden 12 Kakao-Butterkekse, 80 g geschmolzene Butter, 1,5 EL Zucker

Creme 8-9 Blatt Gelatine, 600g Quark, 300g Mascarpone, 100ml Schlagsahne, 180g Puderzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, Saft aus 1 Zitrone, ca. 500g Blaubeeren

Dekoration Zartbitter-Schokoguss und Blaubeeren

1. Die Butterkekse zerbröseln, Butter schmelzen. Butter und Kekse vermischen und zusammen mit dem Zucker verrühren. In eine 20er LaForme Plus Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

2. Gelatine einweichen. Am besten getrennt. (Wir haben 3 Gefäße á 3 Blatt verwendet)

3. Sahne aufschlagen und kühl stellen.

4. Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Saft der Zitrone mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

5. Blaubeeren pürieren.

6. Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Die Quarkmasse Dritteln und 2 der 3 Portionen mit der gewünschten Blau-

beeremenge verrühren. Einmal etwas mehr einmal etwas weniger (je nach Geschmack und je nach gewünschtem Farbergebnis).

a. Die erste (dunkelste Portion) bereitstellen, die restlichen zwei Portionen in den Kühlschrank stellen. 1 Portion Gelatine auflösen und mit der dunkelsten Portion zügig verrühren. 1/3 der kaltgestellten Sahne dazugeben und nochmals umrühren. Jetzt ca. 0,5l der Masse abmessen und auf den Tortenboden gießen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

b. Den gleichen Vorgang mit der nächsten Portion Quarkmasse wiederholen. Ebenfalls aufgießen und wieder 2 Stunden warten bis die Masse fest ist. Das gleiche zum letzten Mal mit der letzten Portion Quark wiederholen. Über Nacht oder mind. 4 Stunden nochmals durchkühlen lassen.

7. Die Torte aus der Form lösen und mit Schokolade, Blaubeeren und essbaren Blüten dekorieren.

Praktische Helfer



Springform
23 0063 8027 (Ø 28 cm)

+



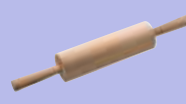
Teigschaber
23 0066 6051 (33 x 5,5 cm)

+



Schneebesen
23 0066 6112 (35,5 x 5,5 cm)

+



Teigrolle
23 0066 6181

+



Spritzbeutel
23 0066 2824 (40 cm)

+



Kuchen- und Tortenheber
23 0066 6099

Neu!

SafeClick



Findet ganz sicher auf Anhieb viele Fans: Der neue Original SafeClick Verschluss im KAISER Design. Im Vergleich zu seinem Vorgänger ermöglicht er 20% leichteres Öffnen und Schließen und optimiert mit 40% größerer Grifffläche auch die Haptik. Natürlich eignet er sich für Rechts- und Linkshänder gleichermaßen.



UNSER TIPP

BESONDERS SCHÖN UND AUCH NOCH LECKER:
ESSBARE PHLOXBLÜTEN FLIEGEN AUF BLAUBEEREN.



LA FORME PLUS



Alles für Ihr formvollendetes Finish, für die Sahnehäubchen auf Kuchen, Torten und Cup Cakes, Ausstecher für alle nur erdenklichen Anlässe und natürlich Backformen in einzigartiger Qualität, die bis ins kleinste Detail durchdacht sind – all das hat bei KAISER einen Namen, der für sich spricht: La Forme Plus.

LA FORME PLUS



NEU Springform mit Tortenplatte

23 0063 8140 (Ø 26 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 26 cm

SafeClick: Komplett zu öffnen durch leichtgängigen Verschluss mit extra großer Grifffläche. Für Links- und Rechtshänder.



NEU Springform

23 0063 8027 (Ø 28 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 20, 24, 26, 28 und 30 cm



NEU Springblech konisch

23 0063 8096 (Ø 32 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 30 und 32 cm



NEU Springform mit Rohrboden

23 0063 8010 (Ø 28 cm)

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 26 und 28 cm



NEU Springform rechteckig

23 0063 8072

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 35 x 24 cm



NEU Springform quadratisch

23 0063 8089

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 24 x 24 cm



NEU Springform Königskuchen

23 0063 8126

- Original SafeClick Verschluss
- Größe 30 x 11 cm



FRISCHE BEEREN &
LOLLIES ALS DEKO!





HIER HABEN WIR EINE REH-
RÜCKENFORM VERWENDET.





Frankfurter Kranzform

23 0063 7242 (Ø 26 cm)*

- Extra hoher Rand
- Größe 26 cm



Bundform

23 0063 7150 (Ø 22 cm)*

- Extra hoher Rand
- Größe 22 cm



Gugelhupform

23 0063 7167 (Ø 24 cm)*

- Extra hoher Rand
- Größe 24 cm



Königskuchenform

23 0063 7136 (30 cm)*

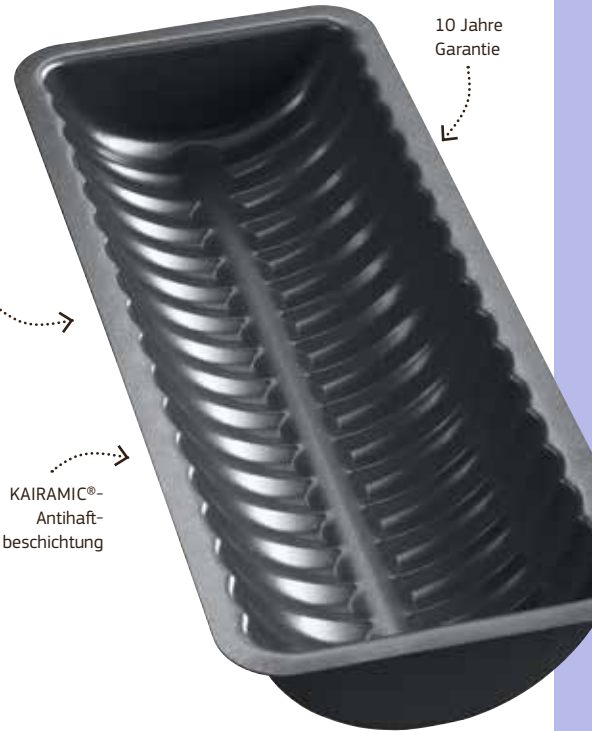
- Abgerundete Ecken und Kanten
- Größe 25 und 30 cm



Tortelettform

23 0063 7334 (Ø 12 cm)*

- Ausgestellter Grifftrand
- Größe 12 cm



Made in Germany

KAIRAMIC®-Antihafbeschichtung



Obstbodenform

23 0063 7105 (Ø 28 cm)*

- Ausgestellter Grifftrand
- Größe 28 und 30 cm



Tarte- und Quicheform

23 0063 7259 (Ø 28 cm)*

- Praktischer Hebeboden
- Größe 24, 28 und 32 cm

Rehrückenform

23 0063 7235 (30 cm)*

- Ausgestellter Grifftrand
- Größe 30 cm



Tarte- und Quicheform rechteckig

23 0063 7457 (35 cm)*

- Praktischer Hebeboden
- Größe 35 x 13 cm



Pie-, Pizza-, Backblech

23 0063 7228 (Ø 30 cm)

- Schnittfeste Emaille-Versiegelung
- Größe 30 cm



Brotform

23 0063 7204 (30 cm)

- Sauerteigbeständig
- Größe 30 und 35 cm



Teigschaber

23 0066 6051 (33 x 5,5 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größe 31 x 4 und 33 x 5,5 cm



Pfannenwender

23 0066 6143

- Spülmaschinenfest
- Größe 34 x 6 cm



Brat- und Backpinsel

23 0066 6013 (25 x 4 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größe 25 x 3,5 und 25 x 4 cm



Kochlöffel

23 0066 6136

- Spülmaschinenfest
- Größe 30 x 5 cm



Schneebeesen

23 0066 6112 (35,5 x 5,5 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größe 26 x 4,5 und 35,5 x 5,5 cm



Kuchen- und Tortenheber

23 0066 6129

- Spülmaschinenfest
- Größe 28,5 x 6,5 cm



Kuchen- und Tortenheber

23 0066 6099

- Praktischer Griff und Schnittkante
- Größe 28 cm



Glasurmesser/Winkelpalette

23 0066 6075 (41 x 3,5 cm)

- Spülmaschinenfest
- Größe 41 x 3,5 und 25 x 1,5 cm



Teigspachtel-Set, 2-teilig

23 0066 6082

- Inhalt:
 - 1 x Teigspachtel mit Silikonlippe,
 - 1 x Kuchengarnierer mit grober und feiner Zahnung
- Spülmaschinenfest



Teigrolle

23 0066 6181

- Ergonomische Griffe
- Größe 48,5 x 7,5 cm



Profi Spritzbeutel-Set, 7-teilig

23 0066 6150

- Inhalt:
 - 1 x Spritzbeutel 40 cm
 - 1 x Adapter für Spritztüllen
 - 5 x verschiedene Tüllen
- Spülmaschinenfest



German Design Award

SPECIAL MENTION 2015



UNSER TIPP


EINZELNE BÖDEN LASSEN SICH
BESSER EINSCHICHTEN, WENN
MAN SIE HALBIERT ODER VIERTILT.





UNSER TIPP

BAISER-TUPFEN KÖNNEN STELLENWEISE EINGEFÄRBT WERDEN, WENN MAN SIE MIT EINEM FLAMBIERBRENNER LEICHT BRÄUNT.





Spritzbeutel

23 0066 2824 (40 cm)

- Kochfeste Baumwolle
- Größe 30, 35 und 40 cm



Adapter für Spritzbeutel

23 0066 2794

- Problemloser Tüllenwechsel
- Passend für alle Spritzbeutel und Tüllen

Rostfreier
Edelstahl



Falzfremde Verarbeitung

Garnier- und Cremespritzen-Set

23 0066 6174

- Inhalt: 1 x Garnier- und Cremespritze
- 1 x Adapter für Tüllen
- 5 x verschiedene Tüllen
- Spülmaschinenfest



Fülltülle

23 0066 2305

- Größe 4 mm



Sterntülle

23 0066 2398 (Größe 4)

- Größe 1 – 5 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 11 mm
- Größe 4 – 13 mm
- Größe 5 – 16 mm



Sterntülle geschlossen

23 0066 2442 (Größe 4)

- Größe 1 – 6 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 11 mm
- Größe 4 – 13 mm
- Größe 5 – 16 mm



Lochtülle

23 0066 2343 (Größe 4)

- Größe 1 – 4 mm
- Größe 2 – 7 mm
- Größe 3 – 9 mm
- Größe 4 – 11 mm
- Größe 5 – 13 mm



Rosettentülle

23 0066 2510

- 6-zackig, 15 mm
- 23 0066 2527
- 8-zackig, 17 mm



Sternbandtülle

23 0066 2602

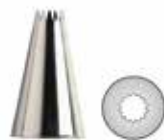
- Größe 16 mm



Rosentülle

23 0066 2541

- Größe 16 mm



Kronentülle

23 0066 2497 (Größe 4)

- Größe 1 – 5 mm
- Größe 2 – 8 mm
- Größe 3 – 10 mm
- Größe 4 – 12 mm
- Größe 5 – 15 mm



Blättertülle

23 0066 2572

- Größe 12 mm



Wow-Effekt

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft. Und mit ein wenig Plätzchenteig, dem richtigen Ausstechermotiv, Kreativität und Liebe zum Detail beim Dekorieren, entstehen schnell kleine, individuelle, süße Geschenke für jeden Anlass. Ob zum Geburtstag, um viel Glück zu wünschen oder einfach so. Einfach WOW!

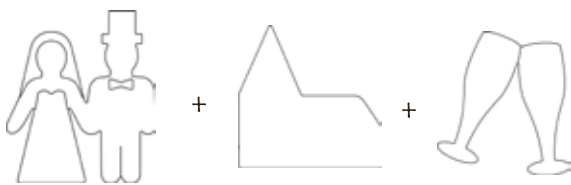
Passende Formen finden Sie ab Seite 18.





AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS

Da macht Plätzchen backen nicht nur an Weihnachten der ganzen Familie Spaß. Mit KAISER Ausstechformen ist es kinderleicht Abwechslung in das Backen von Plätzchen zu bringen. Denn es gibt eine fast endlose Auswahl an Ausstechformen zu einer Vielzahl von Themen. Und mit farbigem Zuckerguss, Nüssen und Fondant sind der Kreativität beim Dekorieren keine Grenzen gesetzt. Also: Auf die Plätzchen, fertig, los!



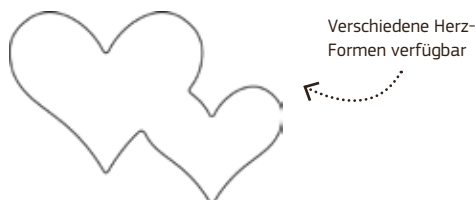
Hochzeit

Persönlich und mit viel Gefühl: Manchmal sagt ein Bild doch viel mehr als tausend Worte – gerade für den schönsten Tag im Leben eines Paares.



Viel Glück!

Manche wünschen sich Glück, andere wünschen sich Kekse. Warum nicht einfach beides zusammen bringen – zum Glück gibt's KAISER.



Einfach so

Ein besonderes oder lustiges Familienereignis, eine gemeinsame Schlittenfahrt oder ein „Schön, dass es dich gibt“. Sag's mit Plätzchen.



Kindergeburtstag

Nicht nur zum Geburtstag lieben Kinder zucker-süße Kekse. Und wenn die noch aussehen, wie ihre Lieblingstiere, dann wird's tierisch lecker.

AUSSTECHER



Mit den KAISER Ganzjahres-Ausstechern gibt es keinen Grund mehr nicht zu backen.
Da wird jeder Anlass zum Fest mit kleinen, feinen Back- und Plätzchen-Kreationen.

GANZJAHRESAUSSTECHER



Alles Gute!

Geburtstagstorte

23 0060 0765



Alles Gute!

Sektflasche

23 0060 0185



Alles Gute!

Geschenk

23 0060 0468



Alles Gute!

Schleife

23 0060 0567



Alles Gute!

Bonbon

23 0060 1090



Alles Gute!

Luftballon

23 0060 0543



Alles Gute!

Note

23 0060 0444



Alles Gute!

Euro

23 0060 1175



Trau Dich!

Hochzeitstorte

23 0060 0505



Trau Dich!

Schuh

23 0060 0581



Trau Dich!

Sektglas

23 0060 0604



Trau Dich!

Zylinder

23 0060 0710



Trau Dich!

Taube

23 0060 0666



Trau Dich!

Kirche

23 0060 0475



Trau Dich!

Brautpaar

23 0060 0345



Trau Dich!

Ehering

23 0060 0574





DEKO-PERLEN WERTEN
JEDES PLÄTZCHEN AUF!





Alles Liebe!

Herz

23 0060 0918



Alles Liebe!

Kussmund

23 0060 0512



Alles Liebe!

Geschwungenes Herz

23 0060 0482



Alles Liebe!

Doppelherz

23 0060 0376



Viel Glück!

Pilz

23 0060 0550



Viel Glück!

Schwein

23 0060 0598



Viel Glück!

Kleeblatt

23 0060 0062



Viel Glück!

Hufeisen

23 0060 0208



Hallo Baby!

Schnuller

23 0060 0147



Hallo Baby!

Babyflasche

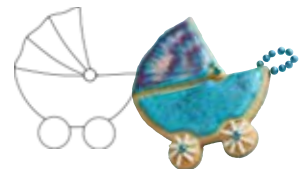
23 0060 0321



Hallo Baby!

Strampler

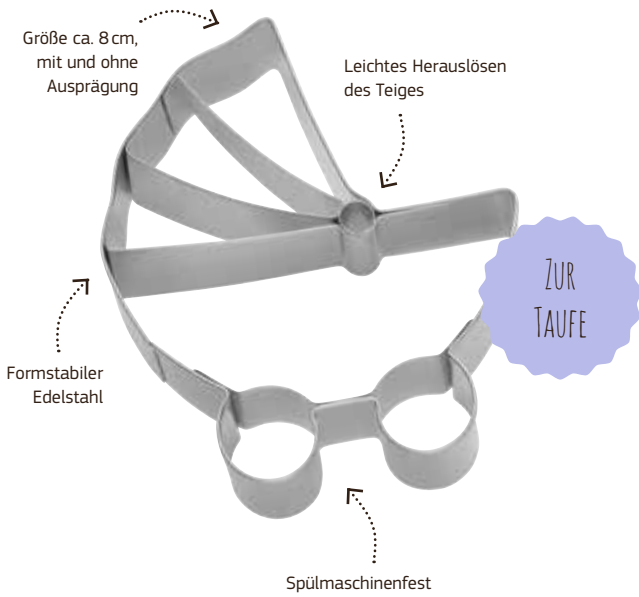
23 0060 0673



Hallo Baby!

Kinderwagen

23 0060 0253



Tierisch Lecker!

Eichhörnchen

23 0060 0888



Tierisch Lecker!

Bär

23 0060 0734



Tierisch Lecker!

Pinguin

23 0060 0352



Tierisch Lecker!

Fuchs

23 0060 1052



Tierisch Lecker!

Katze

23 0060 0758



Tierisch Lecker!

Hund

23 0060 0772



Tierisch Lecker!

Löwe

23 0060 0291



Tierisch Lecker!

Kuh

23 0060 0284



Frohes Fest!

Weihnachtsmannmütze

23 0060 1120



Frohes Fest!

Glocke

23 0060 0901



Frohes Fest!

Sternschnuppe

23 0060 0970



Frohes Fest!

Pfefferkuchenmann

23 0060 1045



Frohes Fest!

Eiskristall

23 0060 0048



Frohes Fest!

Tannenbaum

23 0060 0239



Frohes Fest!

Stern

23 0060 0420



Frohes Fest!

Paul

23 0060 0949



Frohes Fest!

Schaukelpferd

23 0060 0956



Frohes Fest!

Schneemann

23 0060 0963



Frohes Fest!

Engel

23 0060 0895



Frohes Fest!

Weihnachtsmann

23 0060 0307

HO HO HO!





INSPIRATION



Inspiration, das ist Eingebung, Auslöser und der Anstoß, den wir brauchen, um eine kreative Idee zu bekommen. Sie ist ein Funke, der das Feuer entfacht. Bei KAISER ist Inspiration der Name für Backformen, die das Backen einfacher und sicherer machen – und damit auch mehr Raum für Ihre Ideen und Kreativität bieten. Lasst euch inspirieren.

Haselnuss-Kuchen

Zutaten (für 22 cm Form)

Haselnuss-Rührteig 250 g weiche Margarine (alternativ: Butter), 75 g Zucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier (Größe M), 1 Eiweiß, 250 g Weizenmehl (Type 405), 200 g gem. Haselnusskerne, 1 Päckchen Backpulver

Füllung & Topping 50 g Zucker, 2 EL Wasser, 200 ml Milch, 15 g Stärke (z. B. Maisstärke), 1 Eigelb (Größe M), 100 g weiche Butter, 30 g Puderzucker, 2–3 Stangen Giotto-Kugeln, 2 EL Karamellsoße, 75 g Physalis, 125 g Vollmich-Kuvertüre

Für die Garnitur (nach Belieben): 6–8 Physalis mit Karamellglasur, ½–1 Stangen Giotto-Kugeln, 1 EL feine Kakaonibs

Außerdem Fett für die Form

1. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. KAISER Home Bundform fetten.

2. Für den Haselnuss-Rührteig Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz cremig weiß rühren. Eier und Eiweiß nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, gemahlene Haselnusskerne und Backpulver mischen und unterrühren. Teig mit Hilfe eines Teigschabers in die vorbereitete Form geben. Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

3. Für die Giotto-Karamell-Füllung und die Schokoladen-Glasur Zucker mit Wasser in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit 150 ml Milch ablöschen. Stärke und Eigelb mit der restlichen Milch glatt rühren und in die kochende Karamell-Milch einrühren. Mischung unter Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen, bis ein dicker Pudding entsteht. Butter und Puderzucker cremig rühren und Pudding einrühren. Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Haselnuss-Kuchen horizontal etwas tiefer als mittig durchschneiden. Unteren Boden mit der Schnittfläche nach oben auf eine Kuchenplatte legen. Buttercreme in Tupfen auf den Fläche des Bodens spritzen und Giotto-Kugeln in die Lücken legen. Physalis halbieren und in die Buttercreme drücken. Karamellsoße darüber träufeln. ⅔ der Kuvertüre in eine Edelstahl-Rührschüssel geben und über einen Topf mit heißem Wasser stellen. Unter Rühren schmelzen lassen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, restliche Kuvertüre einrühren. 3–4 EL über die Füllung träufeln. Obere Kuchenhälfte mit der Schnittfläche nach unten auf die Füllung setzen. Restliche Kuvertüre mit einem Löffel über den Kuchen verteilen, sodass sie an den Seiten heruntropft.

4. Für die Garnitur: Physalis mit Karamell-Glasur und Giotto-Kugeln auf die Schokoladen-Glasur setzen und mit Kakaonibs bestreuen. Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen, bis die Schokoladen-Glasur fest ist.

Praktische Helfer



Bundform
23 0065 9305

+



Messbecher
23 0076 9080

+



Backlöffel
23 0068 6042

+



Back- und Küchenwaage digital
23 0076 9042

+



Teigschaber
23 0068 6011 (28 x 5,5 cm)

+



Dekorier- und Servierplatte
23 0067 0102

UNSER TIPP

DEKO MIT PHYSALIS: AM BESTEN
MIT DEN NACH OBEN GEDREHTEN
HAUCHFEINEN BLÄTTERN ZUSAMMEN.



INSPIRATION PLUS



Ob Springform, Königskuchen-, Obstboden- oder Bundform – mit Inspiration Plus wird Backen auch optisch zum Genuss. Die attraktive Bi-Color-Farbgebung hat überzeugende Eigenschaften und sieht einfach gut aus.

INSPIRATION PLUS



Springform

- 23 0065 9220 (Ø 28 cm)
 → Auslaufsicher
 → Größe 24, 26 und 28 cm

Springform mit Rohrboden

- 23 0065 9244 (Ø 28 cm)
 → Sicherer Auslaufschutz
 → Größe 26 und 28 cm

Königskuchenform

- 23 0065 9299 (30 cm)
 → Abgerundete Ecken und Kanten
 → Größe 25 und 30 cm

Springform quadratisch

- 23 0065 9251
 → Sicherer Auslaufschutz
 → Größe 24 x 24 cm



Springform Königskuchen

- 23 0065 9268
 → Sicherer Auslaufschutz
 → Größe 30 x 11 cm



Obstbodenform

- 23 0065 9275 (Ø 28 cm)
 → Ausgestellter Grifftrand
 → Größe 28 cm



Bundform

- 23 0065 9305 (Ø 22 cm)
 → Hoher Rand
 → Größe 22 cm





AUCH KRÄUTER EIGNEN
SICH PERFEKT ALS DEKO!



MACARONS WERDEN OHNE MEHL HERGESTELLT
UND SIND AUCH FÜR MENSCHEN MIT
GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT GEEIGNET.



INSPIRATION



Hier sieht man's schwarz auf weiß: Inspiration steht für Backformen, die das Backen einfacher und sicherer machen – und damit auch mehr Raum für Ihre Ideen und Kreativität bieten.

INSPIRATION



Sehr gute Antihafbeschichtung

Sicherer Auslaufschutz

Hohe Qualität



Springform

23 0065 9572 (Ø 28 cm)*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 24, 26 und 28 cm



Bundform

23 0065 9657 (Ø 24 cm)*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 22 und 24 cm

Springform mit Rohrboden

23 0065 9596 (Ø 28 cm)*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 26 und 28 cm



Springform Königs-kuchen

23 0065 9619*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 30 x 11 cm



Springform rechteckig

23 0065 9626*

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 36 x 24 cm



Springform quadratisch

23 0065 9602*

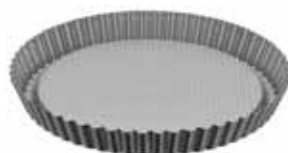
- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 24 x 24 cm



Königs-kuchenform

23 0065 9688 (30 cm)*

- Hohe Formstabilität
- Größe 25 und 30 cm



Obstbodenform

23 0065 9695 (Ø 28 cm)*

- Umgeschlagener Rand
- Größe 28 cm



Springform Herzkuchen

23 0065 9701

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 25 x 26 x 7 cm



Springform Mini

23 0065 9534 (Ø 20 cm)

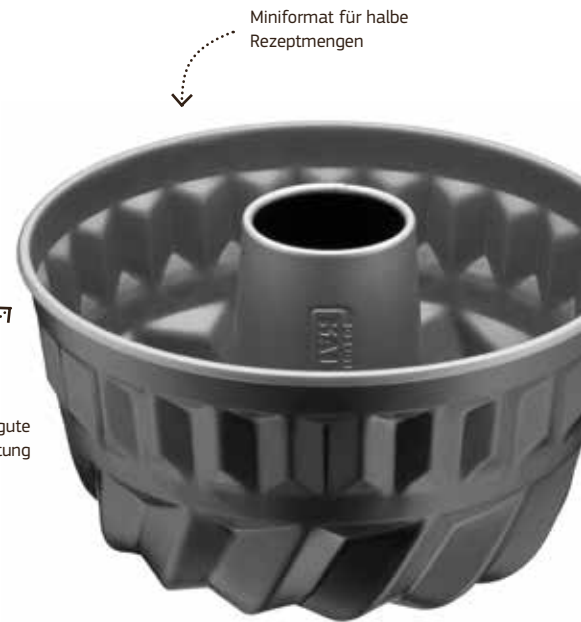
- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 18 und 20 cm



Springform Mini mit Rohrboden

23 0065 9541 (Ø 20 cm)

- Sicherer Auslaufschutz
- Größe 18 und 20 cm



Miniformat für halbe Rezeptmengen

Sehr gute Antihafbeschichtung

Hohe Qualität



Königskuchenform Mini

23 0065 9664

- Hohe Formstabilität
- Größe 20 cm



Tarte- und Quicheform

23 0062 2040 (Ø 28 cm)

- Praktischer Glashebeboden
- Größe 28 cm

Bundform Mini

23 0065 9633 (Ø 16 cm)

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 16 cm



Springform

23 0062 2026 (Ø 28 cm)

- Praktischer Glashebeboden
- Größe 26 und 28 cm



Springform quadratisch

23 0062 3009

- Mit Transporthaube
- Größe 24 x 24 cm



Brat- und Backform

23 0075 0002

- Mit Transporthaube
- Größe 42 x 29 cm



Springform

23 0075 0316 (Ø 26 cm)

- Mit Transporthaube
- Größe 26 cm



Muffinform für 12 Stück

23 0075 0323

- Mit Transporthaube
- Größe 38 x 27 cm



Springform rechteckig

23 0062 3016

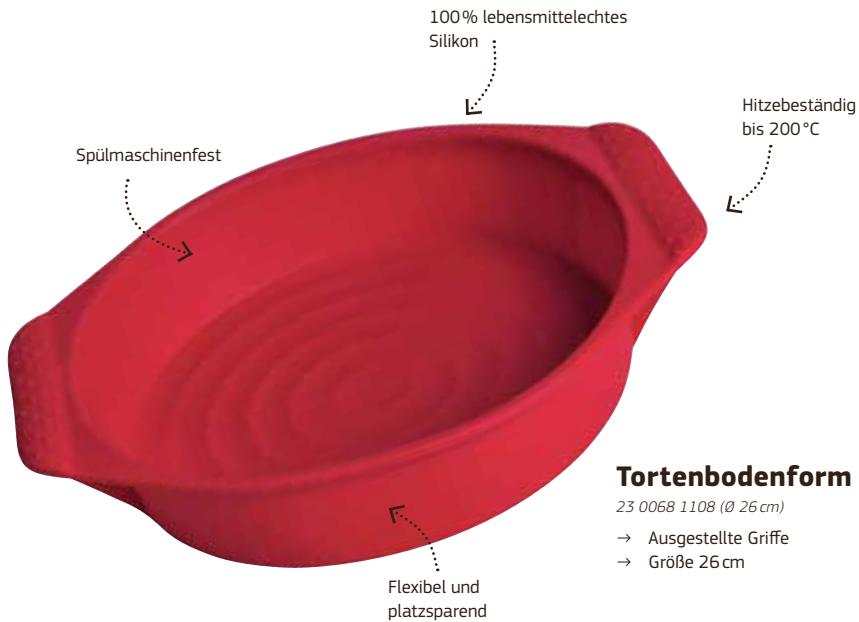
- Mit Transporthaube
- Größe 36 x 24 cm



☺ FÄHNCHEN SIND GANZ
LEICHT SELBSTGEMACHT!







Tortenbodenform

23 0068 1108 (Ø 26 cm)

- Ausgestellte Griffe
- Größe 26 cm



Bundform

23 0068 1115 (Ø 22 cm)

- Ausgestellte Griffe
- Größe 22 cm



Muffinform für 12 Muffins

23 0068 1146

- Ausgestellte Griffe
- Größe 34 x 26 cm



Königskuchenform

23 0068 1139 (30 cm)

- Ausgestellte Griffe
- Größe 25 und 30 cm



Backform-Roller

23 0068 6165

- Leichtlauf-Gleitlager
- Größe 18 x 4 cm



Ausrollmatte

23 0068 6110

- Extra groß mit beidseitiger Skalierung
- Größe 60 x 40 cm



Teigrolle

23 0068 6134 (35 cm)

- Leichtlauf-Gleitlager
- Größe 25 cm



Backlöffel

23 0068 6042

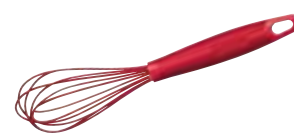
- Praktische Aufhängeöse
- Größe 30 cm



Teigschaber

23 0068 6011 (28 x 5,5 cm)

- Praktische Aufhängeöse
- Größe 22,5 x 3,5 und 28 x 5,5 cm



Schneebeesen

23 0068 6073 (29 x 6,5 cm)

- Praktische Aufhängeöse
- Größe 24 x 5,5 und 29 x 6,5 cm



Brat- und Backpinsel

23 0068 6035 (22 x 4 cm)

- Praktische Aufhängeöse
- Größe 22 x 3 und 22 x 4 mm



Kinder-Backset, 7-teilig "Ritter Ruy"

23 0064 3403

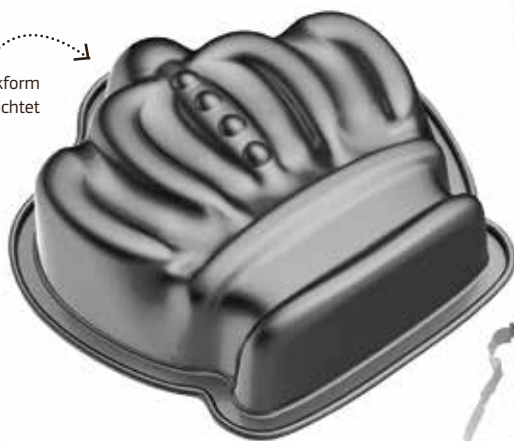
- Inhalt:
 1 x Backform Ritterburg ca. 16 cm,
 1 x Rührschüssel,
 1 x Teigschaber,
 4 x Edelstahl-Ausstecher,
 Rezeptheft



1 Liter Kunststoff-Schüssel
 spülmaschinengeeignet mit
 rutschsicherem Boden

BACKEN MIT
 KINDERN

Motiv-Backform
 antihafbeschichtet



Silikon-Schaber



4 rostfreie Edelstahl-Ausstecher mit
 beidseitig abgerundeten Kanten



In attraktiver Geschenkbox mit
 spannender Heldengeschichte



Kinder-Backset, 7-teilig "Violetta"

23 0064 3410

- Inhalt:
 1 x Krönchen-Backform ca. 16 cm,
 1 x Rührschüssel,
 1 x Teigschaber,
 4 x Edelstahl-Ausstecher,
 Rezeptheft



Kinder-Backset, 7-teilig "Drache Jamjam"

23 0064 3427

- Inhalt:
 1 x Springform 12 cm,
 1 x Rührschüssel,
 1 x Schneebesens,
 4 x Edelstahl-Ausstecher,
 Rezeptheft







KLEIN, LECKER UND
SCHNELL ZUBEREITET!





Muffinform Gugelhupf Maxi

23 0064 6183

- Für 6 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



Muffinform Gugelhupf

23 0064 6190

- Für 12 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



Muffinform Gugelhupf Mini

23 0064 6176

- Für 12 Muffins
- Größe 29 x 18 cm



Riegel Backform

23 0064 6152

- Für 12 Riegel
- Größe 38 x 27 cm



Cake Pop Backform

23 0064 6404

- Für 12 Cake Pops
- Größe 29 x 19 cm



Whoopie Pie Backform

23 0064 6428

- Für 12 Whoopie Pies
- Größe 38 x 27 cm



Donut Backform Mini

23 0064 6169

- Für 12 Donuts
- Größe 29 x 18 cm



Muffinform Maxi

23 0064 6244

- Für 6 Muffins
- Größe 34 x 22 cm



Muffinform

23 0064 6206*

- Für 12 Muffins
- Größe 29 x 18 cm



Muffinform Mini

23 0064 6220

- Für 12 Muffins
- Größe 29 x 18 cm



Muffinform Mini

23 0064 6237

- Für 24 Muffins
- Größe 38 x 27 cm



Zuckersüße Kunstwerke

Individuelle, fantasievolle Dekorationen, mehrstöckige Torten aus denen filigrane Figuren wachsen, zarte Blüten, die ein einfaches Stück Kuchen in ein Kunstwerk verwandeln. All das gelingt mit Fondant. Und alles was man braucht, um aus der kunterbunten Zuckermasse Traumtorten und kreative Cupcakes & Co. zu kreieren können wir natürlich anbieten.

Passende Tools finden Sie ab Seite 37.





DEKORIEREN LEICHT GEMACHT

Kleinste Details herausarbeiten, jede noch so kleine Nuance verändern und damit jeder Back-Kreation eine ganz persönliche Note geben. Klar geht das – und sogar noch viel mehr. Beim Modellieren, Dekorieren und Ausstechen von Fondant erreichen Sie mit KAISER alles, was Sie bisher nicht für möglich gehalten haben.



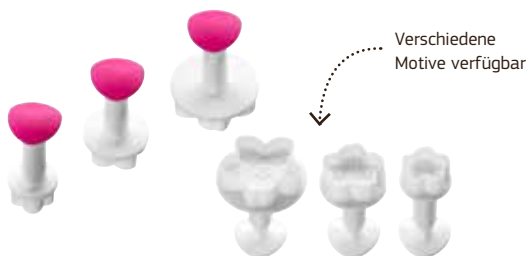
Struktur-Roller

Für Muster und Strukturen auf Fondant. Einfaches, durchgängiges Ausrollen und schnelles Wechseln der drei attraktiven Designs.



Modellier-Set

Formen und verzieren Sie das Fondant oder Marzipan Ihrer Torte nach Belieben: Innovatives 6-teiliges Set mit 2-in-1-Funktionalität.



Fondant-Ausstecher

Für schnelles und präzises Ausstechen von Blumen- oder Ornament-Motiven, 3-teiliges Set mit Soft Touch und Anti-Rutsch-Effekt.



Tools

Für cremige Tupfen, sahnige Häubchen und fantasievolle Muster gibt es bei KAISER natürlich viele weitere, nützliche Dekorierhilfen.



Fondant Strukturroller-Set, 4-teilig

23 0067 0034

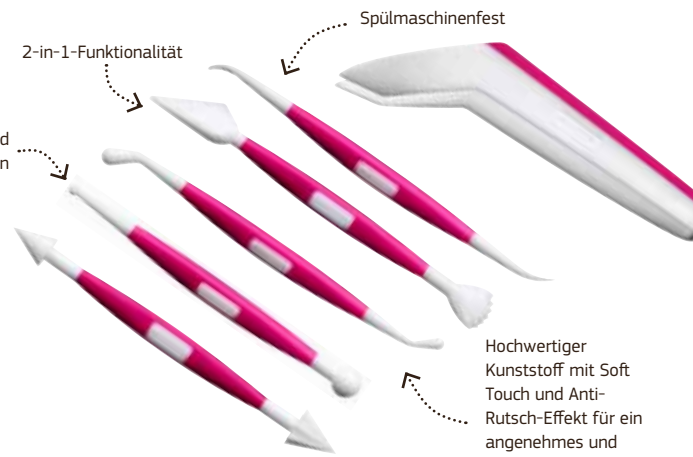
- Inhalt:
1 x Strukturrollenhalter
3 x Strukturrollen
- Größe 15,5 x 21 x 4,5 cm



Fondant-Ausrollstab, groß

23 0067 0041

- Praktische 2-fach Höhenjustierung
- Größe 45 x 4 cm, Höhe 1,5 & 3 mm



Fondant Modellierwerkzeug Starter-Set, 6-teilig

23 0067 0027

- Inhalt:
5 x Modellierwerkzeuge
1 x Zange
- Zur Herstellung eleganter Fondant- und Marzipan-Dekorationen



Alphabet- und Ziffern-Ausstecher-Set, 36-teilig

23 0067 0119

- Inhalt:
26 x Ausstecher A-Z
10 x Ausstecher 0-9
- Größe 2,4 x 2,3 x 2,5 cm



Fondant Ausrollmatte

23 0067 0126

- Präzise Skalierung und Hilfslinien
- Größe 60 x 40 cm



Fondant Glätter

23 0067 0058

- Zum Glättstreichen von Fondant- oder Marzipanüberzug
- Größe 16 x 8 cm



Fondant Ausstecher-Sets, 3-teilig

23 0067 0065 (Blume), 23 0067 0072 (Ornament)

- 3 verschieden große Ausstecher mit Federmechanismus
- Ideal zum Schneiden, Prägen und Auswerfen



Silikon Motiv Matten

23 0067 0089 (Blume), 23 0067 0096 (Ornament)

- 10 abgestimmte Motive
- Größe 20 x 13,5 cm



Motiv-Schablonen-Set, 4-teilig

23 0067 0140

- 8 verschiedene Prägemuster
- Größe 21 x 30 cm



Profi-Spritzbeutel, 5-teilig

23 0067 0171

- Inhalt:
1 x Kochfester Spritzbeutel
1 x Adapter für Spritzbeutel
3 x Edelstahltüllen
- Einfacher Tüllenwechsel von außen



Dekorierstift

23 0067 0188

- Praktische Einhandbedienung
- Fassungsvermögen 75 ml



Schichttorten-Set, 4-teilig

23 0067 0010

- Sehr gute Antihafbeschichtung
- Größe 18 x 17 cm, Innenmaß ø 15 cm



LOVE

UNSER TIPP

DAMIT FONDANT NICHT FESTKLEBT,
EINFACH DIE ARBEITSFLÄCHE MIT
PUDERZUCKER EINSTÄUBEN!





Back- und Dekorierrahmen

23 0076 9400

- Individuell verstellbar
- Größe 24–46 x 20–38 cm



Tortenbodenmesser

23 0067 0201

- Mit Distanzhaltern für exakte Schnitte von 1–4 cm
- Größe 47 x 5 cm



Messbecher

23 0076 9080

- Mit verschiedenen Messskalen
- Fassungsvermögen 500ml



Winkelpalette

23 0067 0164

- Flexible Edelstahl Klinge
- Größe 41 x 3,5 cm



Tortenring mit Griff

23 0076 9325 (16,5–32 x 9 cm)

- Individuell verstellbarer \varnothing von 16,5–32 cm
- Höhe 7 oder 9 cm



Teigspachtel-Set, 3-teilig

23 0067 0157

- Inhalt:
 - 1 x Kuchengarnierer mit grober und feiner Zahnung
 - 2 x Teigspachtel
- Spülmaschinenfest



Back- und Küchenwaage digital

23 0076 9042

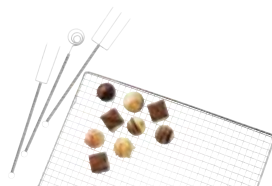
- Mit Tara- und Zuzwiegefunktion
- Größe 16 x 22 cm



Puderrückstreuer

23 0067 0195

- Mit Frischhaltedeckel
- Größe 9,2 x 5,5 cm



Pralinen-Set

23 0076 9950

- Inhalt:
 - 2 x Pralinentauchgabel
 - 1 x Pralinentauchspirale
 - 1 x Pralinenabtropfgitter
 - 20 x Pralinen-Aluförmchen
 - 1 x Rezeptheft Pralinschule



Profi-Tüllensortiment, 3-teilig

23 0076 9035

- Inhalt:
 - Sterntülle 13 mm
 - Sterntülle geschlossen 16 mm
 - Rosettentülle 6-zackig 15 mm



Dekorier- und Serviertortenplatte 2-in-1

23 0067 0102

- Funktionales Design aus hochwertiger Materialkombination

Dekorier-Set, 32-teilig für Muffins, Cupcakes & Co

23 0064 6459



Pralinen-Aluförmchen

23 0076 9288

- 30 Stück
- Größe Ø 2,5cm



Pralinen-Papierförmchen

23 0076 9271

- 200 Stück
- Größe Ø 3,5cm



Puddingförmchen „Gugelhupf“

23 0076 9622

- 6 Stück
- Größe Ø 7,5cm



Muffin-Silikonbackförmchen

23 0064 6268

- 6 Stück, farbig
- Größe Ø 7cm



Muffin-Papierbackförmchen

23 0064 6282

- 150 Stück, farbig
- Größe Ø 7cm



Muffin-Papierbackförmchen Maxi

23 0064 6299

- 80 Stück, farbig
- Größe Ø 8,5cm



Pop-Sticks

23 0064 6435

- Bambusholz
- 48 Stück



Einweg-Spritzbeutel

23 0064 6534

- Lebensmittelechter Kunststoff
- 20 Stück



Muffin-Papierbackförmchen

23 0064 6275

- 200 Stück, weiß
- Größe Ø 7cm

DEKORIEREN
LEICHT GEMACHT!



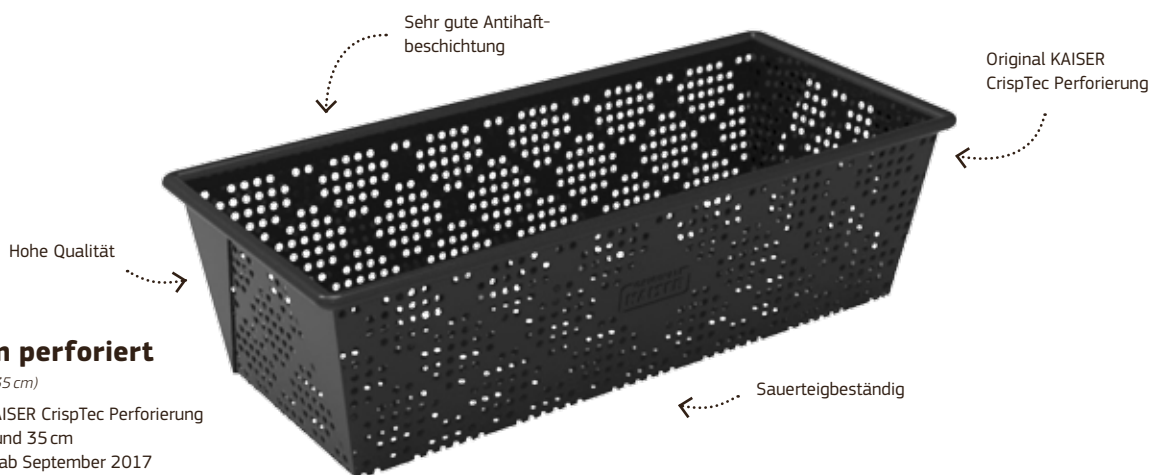


BROTBACKFORMEN



Ofenfrischen Brotgenuss ganz nach Ihrem Geschmack, mit einer Kruste, die ganz bestimmt zu Ihrem krossen Liebling wird. Hier finden Sie alles, was man dafür braucht.

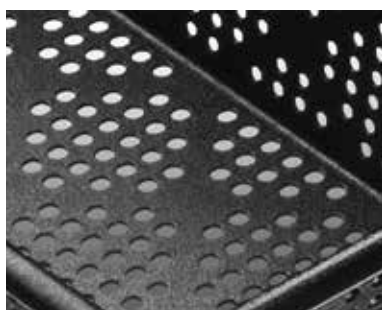
INSPIRATION



NEU Brotform perforiert

23 0065 1330 (35 cm)

- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größe 25 und 35 cm
- Verfügbar ab September 2017



CrispTec

NEU Brötchenform perforiert

23 0065 1347

- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größe 28 x 19 cm
- Verfügbar ab September 2017

NEU Baguetteform perforiert

23 0065 1354

- Original KAISER CrispTec Perforierung
- Größe 40 x 20 cm
- Verfügbar ab September 2017



Brotform oval

23 0065 0302*

- Für 750 g-Brote
- Größe 32 cm



Brotform

23 0065 0050 (35 cm)*

- Für 1000 g-Brote, Größe 30 cm
- Für 1500 g-Brote, Größe 35 cm



Brotform ausziehbar

23 0075 0385*

- Passend für 500 bis 1.000 g Brote
- Größe 20 – 35 cm

PIZZA



Willkommen in der Trattoria Daheim. Extra krosse Pizza, wie aus dem Holzofen, Tartes, Pies und herzhaftes Aufläufe: für Sie bald eine der leichtesten Übungen. Buon appetito.

INSPIRATION



NEU Pizzastein

- 23 0064 7777 (rund)
- 23 0064 7760 (eckig)
- Für krosse Backergebnisse
- Größe rund 38 cm
- rechteckig 38 x 30 cm

NEU Pizzateher

- 23 0064 7791
- Angeschrägte Kante für einfaches Anheben
- Größe 48 x 30 x 1,1 cm



NEU Pizzaschneider

- 23 0064 7784
- Scharfe Klinge aus Edelstahl
- Größe 19 x 7 cm



Pizza-, Pie- und Backblech

- 23 0063 5088 (Ø 32 cm)*
- Spülmaschinenfeste Emaillier-Versiegelung
- Größen 20, 24, 28, 30 und 32 cm



Grill- und Auflaufform XL

- 23 0063 5033*
- Hoher Rand
- Größe 36 x 30 x 8 cm



Herdbackblech ausziehbar

- 23 0063 5101*
- Hoher Rand
- 39,5 x 36,5 x 3 cm



Herdbackblech verstellbar

- 23 0063 5118*
- Mit Rasterbügel
- Größe verstellbar 41–51 x 33 cm



Grill- und Auflaufform

- 23 0063 5026 (39,5 cm)*
- Ausgestellter Griff
- Größe 35,5 x 24 x 5 cm und 39,5 x 28 x 5 cm



UNSER TIPP

PARMASCHINKEN, RUCCOLA ODER FRISCHE GEWÜRZE ERST AUF DIE PIZZA LEGEN, WENN SIE AUS DEM OFEN KOMMT. SIE KÖNNEN DANN AUF DER PIZZA NACHGAREN.



CLASSIC



Bewährtes in Bestform – leicht zu reinigen und mit guten Antihafteigenschaften – das hat bei KAISER einen einfachen Namen: Classic. Ideal für Backeinsteiger, die sich süßen oder herzhaften Herausforderungen stellen wollen. Und mit allem, was man zum Vorbereiten, Dekorieren und Servieren braucht.

Gefüllter Zitronen-Maracuja-Kuchen

Zutaten (für 26 cm Form)

Zitronen-Rührteig 350 g weiche Margarine, 350 g Zucker, 2 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, 6 Eier (Gr. L), abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen, 350 g Weizenmehl (Type 405), 1 Päckchen Backpulver
Maracujacreme-Füllung 20 g Speisestärke, 30 g Zucker, 375 ml Maracujasaft, 2 Eigelb (Gr. L), abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
Frischkäsecreme-Überzug 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 40 g Puderzucker, ggf. etwas gelbe und orange Lebensmittelfarbe (nach Belieben)
Maracujasoßen-Topping 8–10 g Speisestärke, 15 g Zucker, 200 ml Maracujasaft
Garnitur 6–8 Physalis, ½ Kaki, ¼ Baby-Ananas, 4 gelbe Macarons, 8–10 Zuckerperlen perlmutt 8 mm

1. Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Springform mit Rohrboden fetten und mit Mehl ausstreuen. **2. Für den Zitronen-Rührteig** Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Zitronenabrieb einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Zitronensaft in 2 Portionen unterrühren. Teig mit einem Teigschaber in die vorbereitete Form geben. Kuchen 40–45 Minuten backen. **3. Für die Maracujacreme-Füllung** Stärke und Zucker in einem Topf mischen, mit etwas Maracujasaft glatt rühren. Eigelb zugeben und verrühren. Restlichen Maracujasaft und Zitronenabrieb einrühren und schaumig abschlagen, bis die Masse aufsteigt. Kochtopf von der Herdplatte nehmen, kurze Zeititerrühren, dann lauwarm abkühlen lassen. Kuchen horizontal zweimal durchschneiden. Oberen und mittleren Boden beiseitelegen. Lauwarme Maracujacreme in 3 gleichgroße Portionen teilen. Die Schnittfläche des unteren Bodens mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Eine Portion Maracujacreme aufstreichen. Mittleren Boden aufsetzen, mit restlichem Zitronensaft beträufeln und die zweite Portion Maracujacreme aufstreichen. Oberen Boden mit

der Schnittfläche nach unten aufsetzen. Kuchen außen rundherum mit der dritten Portion Maracujacreme bestreichen und 1 Stunde kalt stellen. **4. Für den Frischkäsecreme-Überzug** Frischkäse mit Puderzucker in einer Rührschüssel verrühren. Ein Drittel davon abfüllen mit gelber Lebensmittelfarbe einfärben. Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen in den Kühlschrank legen. Kuchen rundherum mit der restlichen Frischkäsecreme bestreichen, dabei einen Teil der Creme mit oranger Lebensmittelfarbe in zwei Farbnuancen einfärben und den Rand (wie auf dem Rezeptfoto) damit bestreichen. Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen. **5. Für die Maracujasoßen-Topping** Stärke und Zucker in einem Topf mischen, mit etwas Maracujasaft glattrühren. Restlichen Maracujasaft einrühren und unter Rühren kurz köcheln, dann abkühlen lassen. Soße gut verrühren und mit einem Esslöffel über den Kuchen ziehen, sodass sie an den Seiten heruntertropft. Kuchen 30 Minuten kalt stellen. Kurz vor dem Servieren 10 Frischkäsecreme-Tupfen auf den Kuchen spritzen. **6. Für die Garnitur** Physalis, Kaki und Baby-Ananas putzen und in Stücke schneiden. Kuchenoberfläche mit Fruchtstückchen, Macarons und Zuckerperlen garnieren.

Praktische Helfer



Springform mit Rohrboden
23 0075 4444 (Ø 28 cm)

+



Teigschaber mit Holzgriff
23 0076 9554

+



Streichpalette
23 0076 9233

+



Spitzbeutel-Set 5-teilig
23 0076 9103

+



Kuchen- und Tortenheber rund
23 0076 9189

+



Tortenspitzen
23 0076 9097



CLASSIC PLUS



Machen wir's kurz: Mit Classic Plus haben Sie kaum angefangen, da sind Sie auch schon wieder fertig. Denn mit einer 30 Prozent kürzeren Backzeit kommen Ihre Lieblingskuchen einfach schneller auf die Teller.

CLASSIC PLUS



NEU Springform
23 0075 4437 (Ø 28 cm)
→ Sicherer Auslaufschutz
→ Größe 20, 24, 26 und 28 cm



NEU Springform mit Rohrboden
23 0075 4451 (Ø 28 cm)
→ Sicherer Auslaufschutz
→ Größe 26 und 28 cm



NEU Springform rechteckig
23 0075 4468 (28 cm)
→ Sicherer Auslaufschutz
→ Größe 35 x 24 cm



NEU Königskuchenform
23 0075 4499 (30 cm)
→ Perfekte Formgestaltung
→ Größe 25 und 30 cm



NEU Bundform
23 0075 4475
→ Perfekte Formgestaltung
→ Größe 22 cm



NEU Obstbodenform
23 0075 4512
→ Perfekte Formgestaltung
→ Größe 28 cm



NEU Muffinform für 12 Muffins
23 0075 4505
→ Für Standard Muffins ø 7 cm
→ Größe 38 x 27 cm



PERLENKETTE AUS PHYSALIS: KLEINER
AUFWAND MIT GROßEM EFFEKT.





LIMQUATS SIND EINE KREUZUNG AUS
LIMETTE UND KUMQUAT. DIE ESSBARE
SCHALE IST GRÜN, GLATT UND GLÄNZEND.



CLASSIC



Bewährtes in Bestform hat bei KAISER einen einfachen Namen: Classic. Ideal für Backeinsteiger, die sich süßen oder herzhaften Herausforderungen stellen wollen. Und mit allem, was man zum Vorbereiten, Dekorieren und Servieren braucht.



CLASSIC

Antihafbeschichtung

Gleichmäßige Wärmeverteilung



Springform mit Rohrboden

23 0062 1067 (Ø 28 cm)*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 24, 26 und 28 cm

Springform

23 0062 1036 (Ø 30 cm)*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 12, 16, 20, 24, 26, 28 und 30 cm

Bundform

23 0062 1289 (Ø 24 cm)*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 22 und 24 cm



Königskuchenform

23 0062 1227 (35 cm)*

- Strukturierte Oberfläche
- Größe 25, 30 und 35 cm



Brotform

23 0062 1241 (35 cm)*

- Sauerteigbeständig
- Größe 30 und 35 cm



Springform Herzkuchen

23 0062 1401

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 25 x 26 x 7 cm



Rehrückenform

23 0062 1258*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 30 cm



Frankfurter Kranzform

23 0062 1395 (Ø 26 cm)*

- Perfekte Formgestaltung
- Größe 26 cm



Herzkuchenform

23 0062 1418*

- Ausgestellter Grifftrand
- Größe 23 x 24 x 4,5 cm



← Komfortable
Einhand-Bedienung

← Gleichmäßiger
Siebdurchsatz

Mehl-/Puderzuckersieber

23 0076 9677

- Mit Außenskalierung
- Fassungsvermögen 350 g



Backform-Roller

23 0076 9691

- konische Formgebung
- Größe 18,5 x 7,5 cm



Teigausroller

23 0076 9592

- Einhand-Bedienung
- Größe 19,5 x 7,5 cm



Dauerbackfolie

23 0076 9356

- Antihafbeschichtet
- Größe 50 x 40 cm



Teigrolle

23 0076 9608

- Unbehandeltes Buchenholz
- Größe 25 x 7,2 cm



Backpinsel-Set, 2-teilig

23 0076 9516

- Flexible Naturborsten
- Größe 21 x 2,5 und 22 x 4 cm



Teigrädchen

23 0076 9585

- Spülmaschinenfest
- Größe 17,5 x 6 cm



Teigschaber mit Holzgriff

23 0076 9554

- Unbehandeltes Buchenholz und lebensmittelechtes Silikon
- Größe 27 x 6 cm



Tortenheber und Dekorschablone

23 0076 9172

- Spülmaschinenfest
- Größe 36,5 x 28,5 cm



Tortenbodenschneider

23 0076 9134

- Höhenverstellbarer Schneidedraht
- Größe 39 x 17,5 cm



Tortelettformen 6 Stück

23 0076 9806

- Antihafbeschichtet
- Größe 10 cm



Tortenspitzen 12 Stück

23 0076 9097

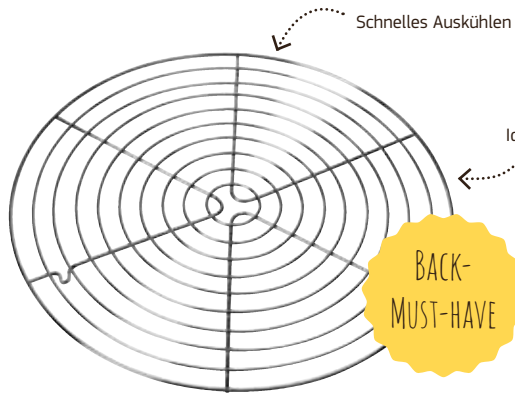
- Zum attraktiven Präsentieren
- Größe 34,5 cm



UNSER TIPP

EXOTISCHE SÜß-BITTERE KUMQUATS (ZWEIGORANGEN) SEHEN SCHÖN AUS UND KÖNNEN NACH DEM WASCHEN MIT SCHALE UND KERNEN GEGESSEN WERDEN.





Kuchenauskühler

23 0076 9431

- Metall verchromt
- Größe 32,5 cm



Teigschaber-Set, 2-teilig

23 0076 9561

- Mit flexiblem Funktionskopf aus 100% Silikon
- Größe 23,5 x 4 und 26,5 x 6 cm



Kuchenlöser

23 0076 9493

- Spülmaschinenfest
- Größe 23,5 x 3,5 cm



Torten-Einteiler

23 0076 9073

- Genaue Einteilung in 14 oder 16 Stücke
- Größe 32,5 cm



Einhand-Garnierspritze, 8-teilig

23 0076 9066

- Inhalt:
 - 1 x Garnierspritze
 - 7 x Kunststofftüllen
- Größe 21,5 x 5,5 cm



Gebäckpresse, 17-teilig

23 0076 9882

- Inhalt:
 - 1 x Gebäckpresse
 - 10 x Formscheiben
 - 7 x Tüllen
- Größe 20 x 5,5 cm



Spritzbeutel-Set, 5-teilig

23 0076 9103

- Inhalt:
 - 1 x beschichteter Spritzbeutel
 - 4 x Kunststofftüllen
- Größe 31 x 17 cm



Einweg-Spritzbeutel

23 0076 9226

- 6 Stück
- Größe 40 x 27,5 cm



Streichpalette

23 0076 9233

- Flexible Edelstahlklinge
- Größe 38,5 x 3,5 cm



Winkel-Streichpalette

23 0076 9448

- Flexible Edelstahlklinge
- Größe 29,5 x 3,5 cm



Kuchen- und Tortenheber

23 0076 9653

- Edelstahl mit Kunststoffgriff
- Größe 27 x 6 cm



Kuchen- und Tortenheber rund

23 0076 9189

- Mit Schnittkante
- Größe 28 cm



UNSER TIPP

LECKER: VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN MIT HOKKAIDO-KÜRBIS, DER VOR DEM BACKEN MIT 2 EL OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER UND THYMIAN MARINIERT WURDE.





THERMO-
LOCHUNG!

NEU Pie-, Pizza-, Backblech

23 0064 7821 (Ø 37 cm)

- Größe 28, 30, 32 und 37 cm
- Verfügbar ab September 2017

Pizzablech

23 0064 7678*

- Mit Thermolochung
- Größe 32 cm

Ausgestellter Rand



Gleichmäßige
Wärmeverteilung

NEU Pizza- und Backblech

23 0064 7814 (42 x 37 x 2,5 cm)

- Ausgestellter Grifftrand
- Größe 42 x 37 x 2,5 und 42,5 x 27 x 3 cm
- Verfügbar ab September 2017



Pizzablech gewellt

23 0064 7692*

- Gewellter Thermoboden
- Größe 37 x 35 x 2,5 cm



Pommesblech gewellt

23 0064 7685*

- Gewellter Thermoboden
- Größe 39 x 34 x 3 cm



Tarte- und Quicheform mit Heheboden

23 0064 7579 (Ø 28 cm)*

- Größe 28 cm



Herdbackblech ausziehbar

23 0064 7647*

- Individuell ausziehbar
- Größe 33–52 cm



Brat- und Backform

23 0064 7623 (42 x 29 x 4 cm)*

- Hoher Rand
- Größen
29 x 23 x 4 cm, 33 x 27 x 5 cm,
39 x 30 x 6 cm, 42 x 29 x 4 cm



Herdbackblech verstellbar

23 0064 7654*

- Für alle handelsüblichen Backöfen
- Größe 41–51 x 33 cm



WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany
