



|   |  |           |
|---|--|-----------|
|  | <b>TS 030 FA1</b><br>Terrinen- & Pastetenform "Straßburg" 300 g<br>L 13,0 x B 10,0 x H 5,5/9,5 cm, C 0,30 l<br>feuerfest bis 350° C        | VE 36/2   |
|  | <b>TS 040 FA1</b><br>Terrinen- & Pastetenform "Straßburg" 400 g<br>L 14,5 x B 11,5 x H 6,5/10,5 cm, C 0,40 l<br>feuerfest bis 350° C       | VE 36/2   |
|  | <b>TS 100 FA1</b><br>Terrinen- & Pastetenform "Straßburg" 1.000 g (**)<br>L 19,5 x B 14,5 x H 8,5/12,5 cm, C 1,0 l<br>feuerfest bis 350° C | VE 16/1   |
|  | <b>BG 0809 FA1</b><br>Edelbutter- & Pasteten Cloche Knopf 40 g<br>D 9,0 x H 8,0 cm, C 0,04 l (für ca. 40 g)                                | VE 120/12 |
|  | <b>BG 0855</b><br>Edelbutter- & Pasteten Cloche Ente 40 g (**)<br>D 9,0 x H 7,5 cm, C 0,04 l<br>die typische Foie Gras Cloche              | VE 120/12 |
|  | <b>BG 0856</b><br>Edelbutter- & Pasteten Cloche Vogel 40 g (**)<br>D 9,0 x H 8,0 cm, C 0,04 l  | VE 120/12 |
|  | <b>BG 0857</b><br>Edelbutter- & Pasteten Cloche Hase 40 g (**)<br>D 9,0 x H 7,5 cm, C 0,04 l   | VE 120/12 |
|  | <b>BG 0858</b><br>Edelbutter- & Pasteten Cloche Wildschwein 40 g (**)<br>D 9,0 x H 7,5 cm, C 0,04 l  | VE 120/12 |

Für die gekonnte Zubereitung empfindlicher Pasteten und Terrinen haben wir uns der Hilfe von Spitzenköchen bedient, um herauszufinden, was eine "echte Ofenform" alles können muss. So entstand eine Serie, deren inhaltliche Grammatiken auf die gängigen Portionsgrößen der Edelgastronomie angepasst sind.

Die Innenwandungen der Formen sind glatt und ohne Kante, sodass die Pastete problemlos ausgestülpt werden kann. Die Kantung von Wand und Boden ist konturenstark ausgeprägt, sodass die entnommene Pastete in ihrer Formgebung prägnant heraus kommt.

Der Formenboden ist plan und unglasiert und sorgt für einen sicheren Stand der Form auf Blechen. Gleichzeitig transportiert der plane Boden die Unterhitze optimal und gleichmäßig, was die Entstehung von ungewollten Thermozone in Bodenrinnen verhindert. Zudem ist der Boden zart reliefiert, so dass die Gefahr eines Verklebens von Form und Ofenblech verringert wird.

