



Das Sortiment Ofenporzellan setzt sich zusammen aus klassischen Backformen in vielen Größen und Ausführungen sowie einer umfangreiche Profikollektion mit Tarts, Ramequinformen, Hähnchenbräter, Cocotten, Souffléformen und Eierpfannen für Backofen, Combidämpfer, Steamer und Salamander.

Die besondere Materialstärke und eine spezielle Komposition der klassischen Rohstoffe für Hartporzellan machen das Ofenporzellan von Holst besonders haltbar in Küche und Ofen sowie widerstandsfähig gegen mechanische Belastungen. Es ist für die besondere Beanspruchung bei großer Hitze hergestellt, spülmaschinen- und mikrowellenfest und für den gewerblichen Einsatz in Gastronomie und Restauration geeignet.

Zudem sind die meisten unserer Artikel für das Front-Cooking und Showkochen mit einem planen Boden für einen gleichmäßigen Wärmetransport ausgestattet.

					
50 Backformen Gutshof	51 Backformen Toscana	52 Backformen Marrone	52 Backformen Black Iron	53 Cocotten	54 Crème-Brûlée- Schalen
					
55 Eierpfannen	56 Gastronorm	57 Hähnchen- bräter	58 Kastenformen	59 Keramikschalen	60 Pastetenformen
					
61 Quicheformen	62 Ramequin- formen	57 Schnecken- pfannen	57 Solo Uno		

