



INNOVATION

FABRICANT FRANÇAIS DE MOULES EN SILICONE
POUR LES **INDUSTRIELS** ET **PROFESSESIONNELS**



*French manufacturer of silicone moulds for **industries** and **professionals***



**NOUVEAUTÉS
PRODUITS**
New Products

2025

Depuis plus de 30 ans, Maé Innovation conçoit et fabrique des moules alimentaires sur-mesure et standards pour répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants. Leader européen dans la création de solutions innovantes pour les industriels et les professionnels, nous mettons tout en oeuvre pour allier performance, sécurité alimentaire et engagement durable.

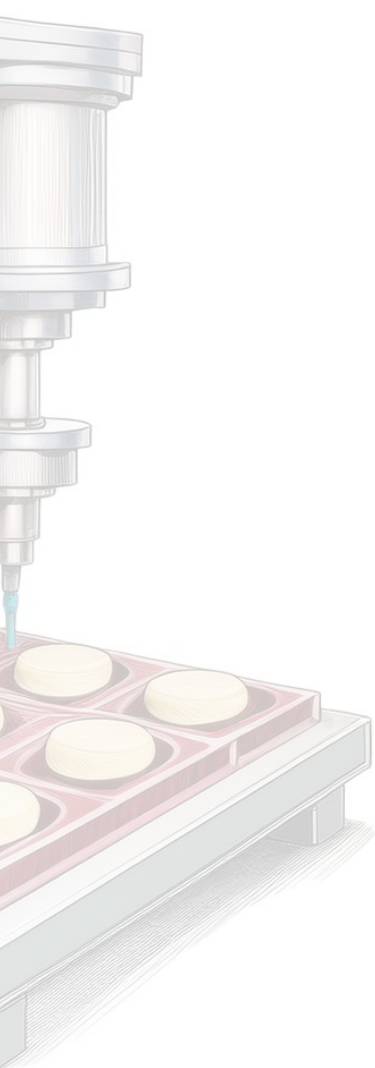
Notre expertise s'appuie sur un savoir-faire et une fabrication 100 % française. A cela, nous mettons une attention particulière à répondre à vos besoins. Notre capacité à écouter, accompagner et vous conseiller permet de vous offrir un service performant.

Chaque année, nous proposons des nouveautés dans nos formes standards. Celles-ci sont conçues d'après vos retours et vos besoins. Notre objectif ? faciliter votre métier en améliorant votre productivité.

For over 30 years, Maé Innovation has been designing and manufacturing both bespoke and standard food-grade moulds to meet the needs of the most demanding professionals. As a European leader in creating innovative solutions for industries and professionals, we are committed to delivering performance, food safety, and sustainability.

Our expertise is built on exceptional craftsmanship and 100% French manufacturing. We place great importance on meeting your needs. Our ability to listen, support, and provide expert advice ensures that we deliver efficient, high-quality service.

Each year, we introduce new designs to our standard mould range, developed based on your feedback and requirements.



NOUVEAUTÉS / NEW PRODUCTS

SILMAÉ | nos moules en silicone alimentaire

Our food grade silicone moulds

Page 4 à 7

FIBERMAÉ | nos moules en fibre de verre ajourée et siliconée

Our open mesh and silicone coated fiberglass moulds

Page 8 à 9

MATMAÉ | nos moules en métal et matériel de boulangerie

Our metal moulds and bakery equipment

Page 10 à 34



SILMAÉ

NOS NOUVEAUX MOULES EN **SILICONE ALIMENTAIRE
POUR LES INDUSTRIELS ET PROFESSIONNELS**

OUR NEW SILICONE MOULDS FOR INDUSTRIES AND PROFESSIONALS



-  **Sécurité alimentaire / *Food safety***
-  **Utilisation intensive en milieu industriel / *Intensive use for industries***
-  **+280°C pour la cuisson / *Cooking: +280°C***
-  **Jusqu'à -70°C pour la surgélation / *Freezing: -70°C***
-  **Démoulage et nettoyage faciles / *Easy unmoulding and cleaning***

**CYLINDRE - Ref. 014489**

✿: Ø 65x50 mm - Ø2,55x1,96 in

Volume : 165.6 ml - Entraxe / pitch : 81,5/76

400x600 Alvéoles / cavities : 35 (5x7)

**MONSIEUR MADAME - Ref. 014562****MONSIEUR**

✿: 102,8x87x31,2mm - 4,25x3,42x1,22 in

Volume : 131 ml

MADAME

✿: 103,8x87x31,2 mm - 4,05x3,42x1,22 in

Volume : 141 ml

Entraxe / pitch : 97/114

400x600 Alvéoles / cavities : 9xH + 9xF (3x6)

400x300 Alvéoles / cavities : 5H X 4F (3x3)

400x300 Alvéoles / cavities : 4H x 5F (3x3)

**CYLINDRE - Ref. 003045-40X30**

✿: Ø 90x20 mm - Ø3,54x0,79 in

Volume : 124 ml - Entraxe / pitch : 95x95

400x300 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)

**COQUILLE - Ref. 014492**

✿: 87,8x85,3x31 mm - 3,42x3,35x1,22 in

Volume : 85 ml - Entraxe / pitch : 90/94,60

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**CYLINDRE PERFORÉ - Ref. 002743-PERF**

✿: Ø 73/60x49mm - Ø 12,87/2,36x1,93 in

Volume : 169 ml - Entraxe / pitch : 97,5x99,40

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)

**DEMI-LUNE - Ref. 014592**

✿: Ø 140/93,75X40 mm - Ø5,51/3,66x1,57 in

Volume : 278 ml - Entraxe / pitch : 180/78

400x600 Alvéoles / cavities : 14 (2x7)

**CYLINDRE - Ref. 014418**

✿: Ø 90/75X35 mm - Ø3,54/2,95x1,38 in

Volume : 184 ml - Entraxe / pitch : 120x135

400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

**DEMI-LUNE - Ref. 014527**

✿: Ø 280/187,5X55 mm - Ø11,02/7,36x2,16 in

Volume : 1580 ml

À partager / To Share

**MINI MERVEILLEUX - Ref. 0014438**

✿: Ø 34x47 mm - Ø 1,34x1,85 in

Volume : 38ml - Entraxe / pitch : 44/48

400x600 Alvéoles / cavities : 104 (13x8)

**TAPIS POUR GALETTE - Ref. 014526**

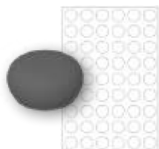
✿: Ø 230X7 mm - Ø9,05x0,27 in

**MERVEILLEUX - Ref. 014439**

✿: Ø 62X65mm - Ø2,44x2,55 in

Volume : 175 ml - Entraxe / pitch : 95/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4X6)

**GALET - Ref. 014481-SILO35**

✿: Ø 50X26 mm - Ø1,97x1,02 in

Volume : 41,7 ml - Entraxe / pitch : 65x64

400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)

**BÛCHE ANANAS - Ref. 014486**

✿: 184,5X80X70 mm - 7,24x3,15x2,75 in

Volume : 800 ml

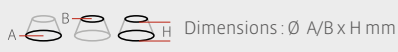
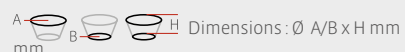
À partager / To Share

by Jonathan Mougel**FINANCIER - Ref. 014503**

✿: 86,5x48,5x20 mm - 3,38x1,88x0,78 in

Volume : 63 ml - Entraxe / pitch : 63,2/96,3

400x600 Alvéoles / cavities : 36 (6x6)



ENTREMETS & MODERNITÉ

BY / **PAR MATHIEU BLANDIN**

Champion du Monde de la Pâtisserie 2013 / World Champion of Pastry 2013



Mathieu Blandin est en quête perpétuelle d'amélioration de la performance pour un confort de travail au quotidien. Développer ses créations à l'aide de matériaux professionnels, entres autres, permettant efficacité et rentabilité tout en préservant une grande qualité, le soucis du détail et la modernité. C'est en souhaitant créer des moules sur-mesure répondant à ces critères, que Mathieu a fait appel à Maé.

Mathieu Blandin is constantly seeking ways to enhance performance and make his daily work more comfortable. Developing his creations with professional-grade materials, among other factors, allows him to work efficiently and cost-effectively while maintaining a high standard of quality and attention to detail. Mathieu turned to Maé to design bespoke moulds that met these requirements

Mathieu BLANDIN

Champion du Monde de la Pâtisserie 2013

World champion of pastry in 2013



CYLINDRE HONORINE - Ref. 014542

📐: Ø 73X18 mm - Ø2,87x0,71 in

Volume : 65 ml - Entraxe / pitch : 93/95

400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



CYLINDRE HONORINE - Ref. 014543

📐: Ø 175X21 mm - Ø6,89x0,83 in

Volume : 449 ml

À partager / To Share : Ø195X22,6 mm



CYLINDRE STRIÉ AVEC PUIT - Ref. 014530

📐: Ø 61,5X45,5 mm - Ø2,55x1,96 in

Volume : 117 ml

400x600 Alvéoles / cavities : 40 (5x8)



CYLINDRE CONTOUR ARRONDI Ø180

Ref. 014553

📐: Ø 180x45 mm - Ø7,08x1,77 in

Volume : 1133,27ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES

À partager / To Share : Ø210



CYLINDRE CONTOUR ARRONDI Ø220

Ref. 014554

📐: Ø 220X45 mm - Ø8,66x1,77 in

Volume : 1696 ml

BORDS DROITS / STRAIGHT EDGES

CONTOUR ARRONDI / ROUNDED EDGES

À partager / To Share : Ø250



LES CYLINDRES «HONORINE»

BY / **PAR MATHIEU BLANDIN**

Champion du Monde de la Pâtisserie 2013

RÉF. 014543

À partager / To Share

RÉF. 014542

Individuel / Individual

NEW

RÉF. 018267

CERCLE INOX PERFORÉ

PERFORATED STAINLESS STEEL RING

Fabrique en France / Made in France

Grande nouveauté en 2025 ! Nous intégrons la gamme métal, fabriquée en France, à notre Catalogue ! Découvrez dès à présent nos moules, cercles et cadres, conçus pour une cuisson parfaite. Des produits robustes et adaptés aux exigences professionnels.

Exciting News for 2025! We are adding our French-made metal range to our catalogue! Discover our moulds, rings, and frames, designed for perfect baking results. Robust products crafted to meet the needs of professionals.



**DÉCOUVRIR
LA GAMME
MÉTAL**

PAGE 12 À PAGE 34





FIBERMAÉ

**NOS NOUVEAUX MOULES EN FIBRE DE VERRE ALIMENTAIRE
POUR LES INDUSTRIELS ET PROFESSIONNELS**

OUR NEW FIBERGLASS MOULDS FOR **INDUSTRIES** AND **PROFESSIONALS**



-  *Sécurité alimentaire / Food safety*
-  *Utilisation intensive en milieu industriel / Intensive use for industries*
-  *+270°C pour la cuisson / Cooking: +280°C*
-  *Démoulage et nettoyage faciles / Easy unmoulding and cleaning*

INSTANT TARTE

BY/ **PAR PIERRE HENRI ROULLARD**
MOF Pâtissier Confiseur 2023



PIERRE-HENRI
ROULLARD



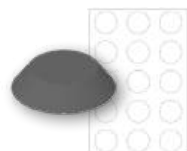
INSTANT TARTE CANNELLÉ - Ref. 014435

📏: Ø 90/60X32 mm - 3.54/2.36x1.18 in
Volume : 124 ml - Entraxe / pitch : 130/119
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)

"La réalisation de fonds de tarte implique plusieurs étapes : le laminage, la découpe et le fonçage, ce dernier étant souvent complexe et technique. Ces opérations sont fastidieuses et l'acquisition d'une fonceuse représente un investissement important. Les moules en fibre de verre « Instant Tarte » offrent un gain de temps en production : sans découpe, sans perte, et sans fonçage complexe. Il suffit de découper la forme à l'emporte-pièce, de la poser sur l'alvéole, de presser légèrement, puis la cuisson fait le reste. Un processus simplifié pour une production plus rapide et rentable."

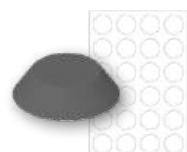
"Making tart bases involves several steps: rolling, cutting, and lining, with the latter often being complex and technical. These processes are time-consuming, and investing in a tart press is a significant expense. The 'Instant Tarte' fiberglass molds provide a time-saving solution in production: no cutting, no waste, and no complex lining required. Simply cut the shape with a cutter, place it on the cavity, press lightly, and baking does the rest. A simplified process for faster and more profitable production."

Pierre-Henri Roullard
Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur 2023



INSTANT TARTE ROND - Ref. 014480

📏: Ø 90/60X20 mm - 3.54/2.36x0.78 in
Volume : 90 ml - Entraxe / pitch : 130/119
400x600 Alvéoles / cavities : 15 (3x5)



INSTANT TARTE ROND - Ref. 014478

📏: Ø 77/50X20 mm - 3.54/2.36x0.78 in
Volume : 64 ml - Entraxe / pitch : 95/95
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (4x6)



INSTANT TARTE BARQUETTE - Ref. 014434

📏: 120/75,4X60/32,7X22 mm
4.72/2.95x2.36/1.26x0.87 in
Volume : 73 ml - Entraxe / pitch : 73/145
400x600 Alvéoles / cavities : 20 (5x4)



EMPORTE PIECE BARQUETTE

Ref. 014584
📏: 122X74,20X30 mm - 4,80x2,91x1,18 in



INSTANT TARTE OBLONG - Ref. 014433

📏: 130/86,7X49/20X22 mm
5.12/3.38x1.93/0.78x0.86 in
Volume : 80 ml - Entraxe / pitch : 64/145
400x600 Alvéoles / cavities : 24 (6x4)



EMPORTE PIECE OBLONG

Ref. 014583
📏: 132X67X30 mm - 5,19x2,64x1,18 in

DÔME SPHÉRIQUE

BY/ **PAR STÉPHANE LEROUX** - MOF Pâtissier Confiseur 2004



MINI DÔME SPHERIQUE - Ref. 014583

📏: Ø 45X22.5 mm - Ø1,77x0,88 in
Volume : 24 ml - Entraxe / pitch : 65/65
400x600 Alvéoles / cavities : 54 (6x9)



STÉPHANE
LEROUX

A mm B H Dimensions: Ø A/B x H mm A B H Dimensions: Ø A/B x H mm A B C D H Dimensions: A/B x C/D x H



MATMAÉ

**NOS NOUVEAUX MOULES EN MÉTAL ET
NOTRE MATÉRIEL DE BOULANGERIE.**

OUR NEW METAL MOULDS FOR **INDUSTRIES** AND **PROFESSIONALS** AND BAKERY
EQUIPMENT.



-  *Sécurité alimentaire / Food safety*
-  *Utilisation intensive en milieu industriel / Intensive use for industries*
-  *+270°C pour la cuisson / Cooking: +280°C*
-  *Nettoyage faciles / Easy cleaning*

MOULE INOX POUR BRIOCHE

BY/ **PAR GILLES SICART** - Directeur Institut Technique des métiers du pain

MOULE INOX BORDS EVASES POUR BRIOCHE - Ref. 014618

✂ : 244/204X130/92X172 mm

9,60/8,03X5,12/3,62X6,77 in

Volume : 1700 ml

À partager / To Share

S'utilise avec la caissette réf.014613 vendue par lot de 100 unités

Le moule Métal Inox pour Brioche, Maé Innovation (Réf. 014618), est spécialement conçu pour simplifier votre quotidien. Sans revêtement, il offre une robustesse et une durabilité idéales pour une utilisation intensive et des cuissons parfaites. Sa particularité réside dans son design pratique : il s'empile facilement, optimisant le rangement dans vos laboratoires et garantissant un gain de place précieux. Alliant qualité professionnelle et praticité, ce moule est un indispensable pour vos créations.

The Maé Innovation Stainless Steel Brioche Mould (Ref. 014618) is specifically designed to streamline your daily tasks. Uncoated, it offers exceptional robustness and durability for intensive use, ensuring perfect baking results. Its standout feature is its practical design: it stacks easily, optimising storage in your kitchens and providing valuable space-saving. Combining professional quality with practicality, this mould is an essential tool for your creations.



PLAQUE DE CUISSON & ATTELAGE

Baking Trays & Straps

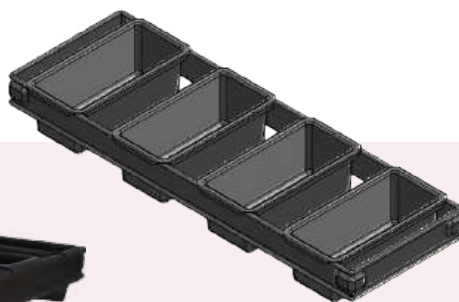
PLAQUE DE CUISSON POUR BUNS - Ref. 013393

Baking Trays for buns

✂ : Ø 120/100x8 mm - 4,72/3,93x0x31 in

Volume : 75 ml - Entraxe / pitch : 131/145

400x600 Alvéoles / cavities : 12 (3x4)



ATTELAGE 4 MOULES POUR PAIN

Ref. 012971

✂ : 185/177x80/72x73mm - 7,28x3,14x2,87 in

Volume : 1004,42 ml

Attelage / Strap Size : 205x600mm / cavities : 4

L'attelage 4 moules à pain (012971) est **développé, recommandé et utilisé** par l'**Ecole Internationale de la Boulangerie**, gage de sa qualité et de son efficacité.

The 4-bread mould straps (01297) are developed, recommended, and used by the International Bakery School, a testament to their quality and effectiveness.



NEW

MOULE MÉTAL FRANÇAIS

FRENCH-MADE METAL RANGE

LONG PLAIN LOAF PAN (MINI)

Easy and practical demoulding thanks to the hinge and the removable bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018000	30	4	6	0,37	5/10
018001	50	4	6	0,57	5/10

FOLDING LOAF PAN OR CAKE MOULD

Edged on wire for strength and durability over time. Ceramic reinforced two-layer non-stick. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018006	24/22	9,5/8	7	0,35	5/10
018007	27/25	10/9	7,5	0,42	5/10
018008	30/28,5	10/9	7,5	0,46	5/10

STAMPED SINGLE SERVING CAKE MOULD

Easy to unmold.

 Non-stick coated aluminium



Réf.						
018011	13	7	8	0,19	Box of 6	10/10

LONG PLAIN LOAF PAN

Easy and practical demoulding thanks to the hinge and the removable bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018002	30	8	8	0,53	5/10
018003	35	8	8	0,6	5/10
018004	40	8	8	0,67	5/10
018005	50	8	8	0,8	5/10

STAMPED CAKE MOULD

Stamped, rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018009	26/23	9,5/6,5	7,5	0,28	5/10
018010	28/25	10/7,5	7,5	0,31	5/10

RAISED REINFORCED EDGE WITH WIRE CAKE MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018012	15/13	7/5	5,5	0,2	5/10
018013	18/15,7	8/5,7	6,5	0,2	5/10
018014	21/18,5	9/6,5	7	0,26	5/10
018015	24/21,5	9/6,5	7	0,4	5/10
018016	27/24,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10
018017	30/27,2	10,5/7,7	8	0,4	5/10
018018	33/30,2	10,5/7,7	8	0,2	5/10
018019	36/33,2	10,5/7,7	8	0,46	5/10

SMALL BRIOCHE - 10 RIBS

Flat bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018020	7,5/4	3	0,03	5/10

BRIOCHE - WIDE RIBS

Flat bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018025	14/7,3	4.8	0,12	5/10
018026	16/8,3	5.5	0,15	5/10
018027	18/9,1	5.6	0,18	5/10
018028	20/9,7	7.5	0,24	5/10
018029	22/9,9	9	0,3	5/10
018030	24/10	10	0,35	5/10

SMALL BRIOCHE - 9 RIBS

Flat bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018032	6/2,8	2.5	0,03	5/10
018033	7/3,7	2.8	0,03	5/10

BRIOCHE - 10 RIBS

Flat bottom.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018021	8/4	3.5	0,04	5/10
018022	9/4,5	3.5	0,04	5/10
018023	10/5,5	4	0,05	5/10
018024	11/5,5	4.2	0,06	5/10

BOX SET OF 6 SMALL BRIOCHE MOULDS

Brioche Ø 80/40 H 32 mm

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018031	17	3,6	8.5	0,22

ROUND FLUTED TART MOULD

Fixed bottom. Homogeneous cooking.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018034	20/18,5	2.8	0,17	5/10
018035	22/20	2.5	0,22	5/10
018036	24/23	2.8	0,25	5/10
018037	28/27	2.8	0,33	5/10
018038	30/28	2.5	0,37	5/10
018039	32/31	2,5	0,42	5/10

ROUND FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018040	20/18,5	2.5	0,19	5/10
018041	22/20	2.5	0,23	5/10
018042	24/23	2.8	0,26	5/10
018043	26/24	2.5	0,3	5/10
018044	28/27	2.8	0,35	5/10
018045	30/28	2.5	0,38	5/10
018046	32/31	2.8	0,43	5/10

PERFORATED FLUTED TART MOULD

Fixed bottom. Homogeneous cooking.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018047	20	2.5	0,17	5/10
018048	22	2.5	0,22	5/10
018049	24	2.5	0,25	5/10
018050	26	2.5	0,27	5/10
018051	28	2.5	0,31	5/10
018052	30	2.5	0,35	5/10
018053	32	2.5	0,39	5/10

ROUND PERFORATED FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018064	20	2.5	0,19	5/10
018065	22	2.5	0,22	5/10
018066	24	2.5	0,26	5/10
018067	26	2.5	0,3	5/10
018068	28	2.5	0,35	5/10
018069	30	2.5	0,38	5/10
018070	32	2.5	0,43	5/10

DEEP PERFORATED FLUTED TART MOLD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.						> <
018054	20	20	3,5	20	0,2	5/10
018055	24	24	3,5	24	0,27	5/10
018056	28,5	28,5	3,5	28,5	0,34	5/10

MEDIUM DEEP ROUND FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018057	20/18,5	3.5	0,18	5/10
018058	22/20	3.5	0,26	5/10
018059	24/22,5	3.5	0,26	5/10
018060	26/24	3.5	0,33	5/10
018061	28/26,5	3.5	0,37	5/10
018062	30/28	3.5	0,43	5/10
018063	32/30,5	3.5	0,47	5/10

ROUND FLUTED TARTLET MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018071	10/8,5	1.8	0,05	5/10
018072	11/9	2	0,07	5/10
018073	12/11	2	0,08	5/10
018074	14/13	2.5	0,11	5/10

ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.				> <
018075	6/5	1	0,02	5/10
018076	7/6	1	0,02	5/10
018077	8/7	1	0,03	5/10
018078	9/7,5	1.5	0,04	5/10
018079	10/8,5	2	0,04	5/10
018080	11/9	2	0,06	5/10
018081	12/11	2	0,07	5/10
018082	14/13	2.5	0,09	5/10

ROUND PLAIN TARTLET MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	P	> <
018083	5/3	1.1	0,01	5/10
018084	9/6,8	1.5	0,03	5/10

SET OF 6 ROUND FLUTED TARTLET MOULD Ø100 MM

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	P	> <
018085	10/8,5	1.8	0,26	5/10

SET OF 6 NON-STICK ROUND FLUTED TARTLET MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	P	> <
018086	10/8,5	1.8	0,3	5/10

SET OF 6 ROUND FLUTED TARTLET MOULD Ø120 MM

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	P	> <
018087	12/11	2	0,43	5/10



RECTANGULAR FLUTED TART MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018088	35/34	11/10	2.5	0,24	5/10

RECTANGULAR FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018089	35/34	11/10	2.5	0,26	5/10

PERFORATED OBLONG FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018090	35/34	11/10	2.5	0,25	5/10

RECTANGULAR FLUTED TART MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018091	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,46	5/10

RECTANGULAR FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018092	29/27,5	20,5/19,5	2.5	0,43	5/10

RECTANGULAR FLUTED TARTLET MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018093	12/11,2	7,5/6,6	2	0,06	5/10

NON-STICK SQUARE FLUTED TART MOULD

Easy to unmold.



Two-coat non-stick



Réf.					
018094	23/22	23/22	2.5	0,36	5/10

SQUARE FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.



Two-coat non-stick



Réf.					
018095	23/22	23/22	2.5	0,37	5/10

NON-STICK SQUARE FLUTED TARTLET MOULD

Easy to unmold.



Two-coat non-stick



Réf.					
018096	10/9	10/9	2	0,06	5/10



MILLASSON MOULD

Rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



 **Maë**

Réf.	Ø	I		> <
018097	6/5	2	0,02	5/10
018098	8/6,8	2	0,04	5/10
018099	9/7,8	2	0,04	5/10
018100	10/9	2	0,06	5/10

ROUND PLAIN CAKE MOULD

Rolled edges. Ceramic reinforced two-layer non-stick. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



 **Maë**

Réf.	Ø	I		> <
018101	10/9	3	0,07	5/10
018102	12/10,5	3.4	0,09	5/10
018103	14/11,7	3.5	0,12	5/10
018104	16/13,6	4	0,15	5/10
018105	18/15,3	4.5	0,18	5/10
018106	20/17,5	4.5	0,23	5/10
018107	22/19,5	5	0,27	5/10
018108	24/21	5	0,29	5/10
018109	26/23,5	5	0,27	5/10
018110	28/25	5	0,39	5/10
018111	30/27,5	5.5	0,46	5/10
018112	32/29,5	5.5	0,51	5/10

ROSARY MOULD

Rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I		> <
018113	 20/17,5	5	0,23	5/10

ROUND FLUTED CAKE MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Narrow ribs. Easy and practical demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I		> <
018114	10/8	3	0,07	5/10
018115	15/13	4	0,14	5/10

PERFORATED TART PAN - REMOVABLE BOTTOM

Perfect for custard pies and quiches. Perforated REMOVABLE BOTTOM: allows draining away moisture excess in preparations with cream and water (vegetables) for a well-cooked pie crust. Easy release. Straight rolled edge.

 Two-coat non-stick



Réf.				
018116	27	4,5	0,44	5/10

DETACHABLE DEEP MOULD - 2 BOTTOMS

2 bottoms : 1 flat + 1 fluted with tube. Easy demoulding thanks to the hinge.

 Two-coat non-stick



Réf.				
018122	24	7	0,39	3/10
018123	28	7	0,35	3/10

SQUARE CAKE MOULD - REMOVABLE BOTTOM

Reinforced rolled edges. Easy demoulding thanks to the REMOVABLE BOTTOM.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018126	22/20,5	22/20,5	5	0,52	5/10
018127	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

SPRINGFORM CAKE PAN

1 bottom. Easy and practical demoulding thanks to the hinge.

 Non-stick coated steel



Réf.				
018117	22	7	0,27	3/10
018118	24	7	0,39	3/10
018119	26	7	0,35	3/10
018120	28	7	0,35	3/10
018121	30	7	0,38	3/10

SQUARE CAKE MOULD

Reinforced rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



 **Maë**

Réf.					
018124	22/20,5	22/20,5	5	0,43	5/10
018125	24/22,5	24/22,5	5	0,6	5/10

BAKING SHEET

Reinforced rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.					
018128	30/30,8	20/20,8	3,5	0,46	5/10
018129	35/35,8	25/25,8	5	0,65	5/10
018130	35/35,8	25/25,8	3,5	0,6	5/10
018131	40/41,4	30/31,4	3,5	1,03	5/10
018132	51/52,4	36/37,5	5	1,52	5/10
018146	40/41,4	30/31,4	5	1,1	5/10



SAVARIN OR RING MOULD

Open tude - stamped



Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018133	22	4.5	0,26	5/10
018134	24	5	0,3	5/10

DEEP SAVARIN OR RING MOULD

Open tude - stamped. Easy to unmold.



Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018136	24	5.8	0,35	5/10
018137	26	6	0,41	5/10

SINGLE SERVING SAVARIN MOULD - OPEN CYLINDER

Open cylinder. Savarin, crown shape. Ideal for rum baba and king cake.



Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018139	8	2	0,04	5/10
018140	12	2.5	0,09	5/10

TROIS FRERES - TWISTED SAVARIN OR RING MOULD

Open cylinder. Stamped. Twisted savarin, crown shape. Ideal for rum baba and king cake.



Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018135	22	5.5	0,36	5/10

SINGLE SERVING SAVARIN MOULD - CLOSED CYLINDER

Closed cylinder. Savarin, crown shape. Ideal for rum baba and king cake.



Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018138	8	2	0,04	5/10

BOX SET OF 6 SINGLE SERVING SAVARIN MOULDS

6 individual savarins, crown shape. Closed cylinder.



Two-coat non-stick



Réf.	Length	Width	Height	Weight	> <
018141	17,3	3,7	8.5	0,25	5/10

SOUFFLE MOULD

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018142	18	10	0,85	5/10

SINGLE SERVING SOUFFLE MOULD

Homogeneous cooking. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018143	8	5	0,06	5/10

BOX OF 4 SINGLE SERVING SOUFFLE MOULDS

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018144	8	5	0,28	5/10

CHARLOTTE MOULD

Stamped.

 Two-coat non-stick



Réf.	Ø	I	Weight	> <
018145	18/15	10	0,3	5/10

VALENTINE'S DAY HEART-SHAPED MOULD - REMOVABLE BOTTOM

REMOVABLE BOTTOM, rolled edges. Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.	Length	Width	Height	Weight	> <
018147	16	15	3,5	0,2	5/10

DIPLOMATE OR BAVAROIS MOULD

For dessert and jellies. Stamped.

 Two-coat non-stick



Réf.	Length	Width	Height	Weight	> <
018148	18/15	9	0,26	5/10	

KOUGLOF MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.				
018149	21	8	0,17	5/10

TRADITIONAL FRENCH CHEESECAKE MOULD

Easy to unmold.

 Two-coat non-stick



Réf.				
018150	14/7	4	0,11	5/10

FRIAND MOULD

For puff pastries based on cheese, meat, vegetables...

 Two-coat non-stick



Réf.					
018151	9,8/8,3	5,1/3,1	1,4	0,03	5/10

STAMPED CAKE

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.						
018152	26/23	9,5/6,5	7,5	0,32	Stamped - Rolled edges	6/10

ROUND FLUTED TART MOULD

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.					
018153	20	3	0,21	Fixed bottom	6/10
018154	24	3	0,3	Fixed bottom	6/10
018155	28	3	0,39	Fixed bottom	6/10
018156	32	3	0,49	Fixed bottom	6/10

BOX OF 6 ROUND FLUTED TARTLET MOULDS

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.					
018157	10/8,5	1,8	0,03	Fixed bottom	6/10

ROUND FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.					
018158	28/27	3	0,42	Removable bottom	6/10

RECTANGULAR FLUTED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.						
018159	35/34	11/10	2,5	0,32	Fluted. Removable bottom.	6/10

SQUARE TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.						
018160	23/22	23/22	2,5	0,47	Fluted. Removable bottom.	6/10

FLUTED PERFORATED TART MOULD - REMOVABLE BOTTOM

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018161	24	2,5	0,31	6/10	
018162	28	2,8	0,41	6/10	
018163	32	2,8	0,52	6/10	

ROUND PLAIN CAKE MOULD

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018164	20/17,5	5	0,27	6/10	
018165	24/10	5	0,37	6/10	
018166	26/23,5	5	0,43	6/10	

SAVARIN OR RING MOULD

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018167	24	5	0,43	Open tude - stamped	6/10

BOX SET OF 6 MUFFIN MOULDS

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018168	7	3,5	0,3	6/10	

BRIOCHE PAN

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018169	20,5	20,5	20,5	9	0,3

BOX OF 6 CONTINENTAL STYLE BRIOCHE MOULD

20% thicker material for rugged strength and durability. 20% more non-stick for perfect caramelization control.

 Non-stick Obsidian



Réf.	Ø	h	Weight	Material	Ref.
018170	8/4	3,2	0,28	Flat bottom	6/10

TART RING - ROLLED EDGES

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018172	7	2	0,02	4/10
018173	8	2	0,02	4/10
018174	9	2	0,03	4/10
018175	10	2	0,03	4/10
018176	11	2	0,03	4/10
018177	12	2	0,03	4/10
018178	14	2	0,04	4/10
018179	16	2	0,05	4/10
018180	18	2	0,05	4/10
018181	20	2	0,06	4/10
018182	22	2	0,06	4/10
018183	24	2	0,08	4/10
018184	26	2	0,08	4/10
018185	28	2	0,09	4/10
018186	30	2	0,1	4/10
018187	32	2	0,11	4/10

DEEP TART RING - ROLLED EDGES

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018189	7	2,7	0,03	4/10
018190	8	2,7	0,03	4/10
018191	9	2,7	0,04	4/10
018192	10	2,7	0,04	4/10
018193	12	2,7	0,05	4/10
018194	14	2,7	0,06	4/10
018195	16	2,7	0,07	4/10
018196	18	2,7	0,07	4/10
018197	20	2,7	0,08	4/10
018198	22	2,7	0,09	4/10
018199	24	2,7	0,09	4/10
018200	26	2,7	0,1	4/10
018201	28	2,7	0,11	4/10
018202	30	2,7	0,12	4/10
018203	32	2,7	0,13	4/10

SET OF 4 TART RINGS

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018188	9	2	0,13	4/10

BOX OF 6 ST/ST BISCUITS RINGS

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018204	5,5	1,2	0,1	4/10

SQUARE TART RING - ROLLED EDGES

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					
018205	20	20	2,7	0,19	4/10
018206	22	22	2,7	0,21	4/10
018207	24	24	2,7	0,23	4/10

RECTANGULAR TART RING - ROLLED EDGES

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					
018208	35	11	2	0,2	4/10
018209	55	11	2	0,29	4/10

ADJUSTABLE CAKE RING

Adjustable from 160 to 280 mm.

 Stainless steel



Réf.				> <
018210	16/28	6	0,27	6/10

MOUSSE RING H40

 Stainless steel



Réf.				> <
018228	5	4	0,03	6/10
018229	6	4	0,04	6/10
018230	6,5	4	0,04	6/10
018231	7	4	0,04	6/10
018232	7,5	4	0,04	6/10
018233	8	4	0,05	6/10

RAIL OF 6 MOUSSE RINGS

 Stainless steel



Réf.					> <
018253	45	7,5	4	0,41	6/10

MOUSSE RING H35

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.				> <
018211	8	3,5	0,07	6/10
018212	10	3,5	0,07	10/10
018213	11	3,5	0,1	10/10
018214	14	3,5	0,11	10/10
018215	16	3,5	0,14	10/10
018216	18	3,5	0,16	10/10
018217	20	3,5	0,17	10/10
018218	22	3,5	0,19	10/10
018219	24	3,5	0,21	10/10
018220	26	3,5	0,22	10/10
018221	28	3,5	0,24	10/10
018222	30	3,5	0,26	10/10

SET OF 4 RINGS AND PUSHER

Pusher : Ø 68 mm. Rings : Ø 70 x 40 mm

 Stainless steel



Réf.			> <
018227	4	0,27	6/10

MOUSSE RING H45

 Stainless steel



Réf.	Ø	h	P	> <
018234	5	4,5	0,03	6/10
018235	5,5	4,5	0,04	6/10
018236	6	4,5	0,04	6/10
018237	6,5	4,5	0,04	6/10
018238	7	4,5	0,05	6/10
018239	7,5	4,5	0,05	6/10
018240	8	4,5	0,05	6/10
018241	9	4,5	0,06	6/10
018242	10	4,5	0,09	8/10
018243	12	4,5	0,11	8/10
018244	14	4,5	0,12	10/10
018245	16	4,5	0,18	10/10
018246	18	4,5	0,2	10/10
018247	20	4,5	0,22	10/10
018248	22	4,5	0,24	10/10
018249	24	4,5	0,27	10/10
018250	26	4,5	0,29	10/10
018251	28	4,5	0,3	10/10
018252	36	4,5	0,76	10/10

ICE CREAM CAKE RING H60

Essential for baking, this ring will help you achieve a perfectly shaped dessert.

 Stainless steel



Réf.	Ø	h	P	> <
018254	8	6	0,07	10/10
018255	9	6	0,08	10/10
018256	10	6	0,09	10/10
018257	12	6	0,18	10/10
018258	14	6	0,17	10/10
018259	16	6	0,24	10/10
018260	18	6	0,26	10/10
018261	20	6	0,3	10/10
018262	22	6	0,33	10/10
018263	24	6	0,35	10/10
018264	26	6	0,38	10/10
018265	28	6	0,41	10/10
018266	30	6	0,44	10/10

PASTRY RING H50

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.	Ø	h	P	> <
018223	5	5	0,04	6/10
018224	6	5	0,05	6/10
018225	7	5	0,05	6/10
018226	8	5	0,06	6/10

PASTRY RING OBLONG

 Stainless steel



Réf.	h	l	P	> <
018292	14,5	4	0,07	6/10
018293	20	5,5	0,09	6/10
018294	24	6	0,11	6/10
018295	28	8	0,13	6/10

PERFORATED ROUND PASTRY RING H20

Thanks to the strategically placed perforations, this ring ensures even heat distribution, guaranteeing uniform baking and a crispy crust.

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018279	8	2	0,07	10/10
018280	10	2	0,07	10/10
018281	12	2	0,1	10/10
018282	14	2	0,11	10/10
018283	16	2	0,14	10/10
018284	18	2	0,16	10/10
018285	20	2	0,17	10/10
018286	22	2	0,19	10/10
018287	24	2	0,21	10/10
018288	26	2	0,22	10/10
018289	28	2	0,24	10/10
018290	30	2	0,26	10/10

PERFORATED ROUND PASTRY RING H35

Thanks to the strategically placed perforations, this ring ensures even heat distribution, guaranteeing uniform baking and a crispy crust.

 Stainless steel



Réf.	Ø	I		> <
018267	8	3,5	0,07	10/10
018268	10	3,5	0,07	10/10
018269	12	3,5	0,1	10/10
018270	14	3,5	0,11	10/10
018271	16	3,5	0,14	10/10
018272	18	3,5	0,16	10/10
018273	20	3,5	0,17	10/10
018274	22	3,5	0,19	10/10
018275	24	3,5	0,21	10/10
018276	26	3,5	0,22	10/10
018277	28	3,5	0,24	10/10
018278	30	3,5	0,26	10/10

SQUARED CAKE FRAME

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					
018301	6	6	3	0,03	6/10
018302	7	7	4	0,05	6/10
018303	7	7	4,5	0,06	6/10
018304	8	8	4,5	0,09	8/10
018305	10	10	4,5	0,11	8/10
018306	12	12	4,5	0,13	10/10
018307	16	16	4,5	0,22	10/10
018308	18	18	4,5	0,25	10/10
018309	20	20	4,5	0,28	10/10
018310	22	22	4,5	0,3	10/10
018311	24	24	4,5	0,33	10/10

SQUARE PUSHER

 Stainless steel



Réf.					
018313	5,8	5,8	4,7	0,04	10/10
018314	6,8	6,8	4,7	0,04	10/10

SET OF 4 ST/ST RECTANGULAR CAKE FRAMES AND PUSHER

Rectangles: 90 x 30 x 35 mm . Pusher: 88 x 28 mm

 Stainless steel



Réf.					
018324	12,5	13,5	3,5	0,25	8/10

SET OF 4 ST/ST SQUARE PASTRY RINGS AND PUSHER

For cooking or dressing.

Squares : L 70 mm. Pusher : 68 mm.

 Stainless steel

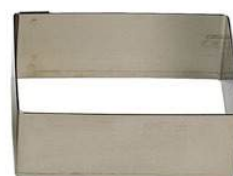


Réf.					
018312	14	14	4	0,3	6/10

RECTANGULAR CAKE FRAME

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					
018315	6	5	3	0,03	6/10
018316	8	4	3	0,05	6/10
018317	9	3,5	3	0,05	8/10
018318	10	3	3	0,05	8/10
018319	12	3	3	0,06	8/10
018320	12	6	4,5	0,13	8/10
018321	16	8	4,5	0,16	10/10
018322	20	10	4,5	0,21	10/10
018323	24	12	4,5	0,24	10/10

RECTANGULAR PUSHER

 Stainless steel



Réf.					
018325	8,8	2,8	4,7	0,03	10/10



HEAVY CAKE FRAME

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					> <
018372	56,5	36,5	6	2,1	20/10
018373	57	9	4,5	0,48	20/10
018374	36	26	4,5	0,86	20/10
018375	40	30	4,5	1,02	20/10
018376	49	29	4,5	1,06	20/10
018377	50,9	30,7	4,5	1,12	20/10
018378	59,5	39,5	4,5	1,6	20/10
018379	56,5	36,5	4,5	1,28	20/10
018380	33	33	3,5	0,7	20/10
018381	50,9	30,7	3,5	0,9	20/10
018382	56,5	36,5	3,5	0,97	20/10

ADJUSTABLE EXTENDABLE CAKE FRAME

For cooking or dressing. Adjustable from 2 cm to 2 cm.

 Stainless steel



Réf.					> <
018384	28	16	4,5	0,56	10/10

HEAVY CAKE FRAME WITH REMOVABLE INTERIOR DIVIDER

For cooking or dressing.

 Stainless steel



Réf.					> <
018383	56,5	36,5	4,5	2,2	20/10

GENOISE BAKING SHEET

Reinforced rolled edges.

 Stainless steel



Réf.					> <
018385	38,6/40	23,6/30	3,5	1	5/10
018386	58,8/60	38,8/40	5	1,42	5/10

ROUND PUSHER

 Stainless steel



Réf.				> <
018296	5,8	4,7	0,03	10/10
018297	6,8	4,7	0,04	10/10
018298	7,8	4,7	0,05	10/10
018299	8,8	4,7	0,06	10/10
018300	9,8	4,7	0,07	10/10

 Stainless steel

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



Réf.



1

CAKE FRAME - TEARDROP

For cooking or dressing.

018326	9	5	3	0,03
--------	---	---	---	------

2

CAKE FRAME - OBLONG

For cooking or dressing.

018291	11	4	3	0,04
--------	----	---	---	------

3

CAKE FRAME - HEART

For cooking or dressing.

018327	6,5	6	3	0,07
--------	-----	---	---	------

018328	18	16	4,5	0,19
--------	----	----	-----	------

018329	23	20	4,5	0,24
--------	----	----	-----	------

018330	27,5	24	4,5	0,28
--------	------	----	-----	------

4

CAKE FRAME - CONVEX HEART

For cooking or dressing.

018331	8,5	8,5	3	0,04
--------	-----	-----	---	------

5

CAKE FRAME - HORSE

For cooking or dressing.

018332	16	15,5	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

6

CAKE FRAME - BEAR CUB

For cooking or dressing.

018333	10,5	7,5	3	0,05
--------	------	-----	---	------

Réf.



7

CAKE FRAME - BUTTERFLY

For cooking or dressing.

018334	12	15	3	0,04
--------	----	----	---	------

8

CAKE FRAME - RABBIT

For cooking or dressing.

018360	9,5	8,5	3	0,04
--------	-----	-----	---	------

018361	18,5	10,5	1,5	0,06
--------	------	------	-----	------

018362	21	12	1,5	0,06
--------	----	----	-----	------

9

CAKE FRAME - BELL

For cooking or dressing.

018363	7	6,9	3	0,03
--------	---	-----	---	------

018364	15,5	15,5	1,5	0,05
--------	------	------	-----	------

018365	20	20	4,5	0,23
--------	----	----	-----	------

10

CAKE FRAME - EGG

For cooking or dressing.

018366	8	5,6	3	0,03
--------	---	-----	---	------

018367	15	11	1,5	0,04
--------	----	----	-----	------

018368	20	14	4,5	0,19
--------	----	----	-----	------

018369	30	21	4,5	0,28
--------	----	----	-----	------

11

CAKE FRAME - CHICKEN

For cooking or dressing.

018370	9,5	9	3	0,04
--------	-----	---	---	------

018371	15,5	15,5	1,5	0,05
--------	------	------	-----	------

12

BOX SET OF 4 EASTER «NONNETTES»

For cooking or dressing.

018359	26	13	4,5	0,17
--------	----	----	-----	------





Réf. 

13 BOX SET OF 4 CHRISTMAS «NONNETTES»

For cooking or dressing.

018335	26	13	3	0,23
--------	----	----	---	------

14 SET OF 6 SMALL HOLIDAY SHAPES FOR SHORTBREAD COOKIES

With raffia + Gobel sticker with recipe - Stainless steel

018336				0,1
--------	--	--	--	-----

15 CAKE FRAME - SNOWMAN

For cooking or dressing.

018337	9	6,5	3	0,04
--------	---	-----	---	------

16 CAKE FRAME - MAN MANNELE (ALSACE)

For cooking or dressing.

018338	7,5	5	1,5	0,02
--------	-----	---	-----	------

018339	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

018340	14	12	3	0,07
--------	----	----	---	------

018341	19	14	1,5	0,07
--------	----	----	-----	------

17 CAKE FRAME - WOMAN MANNELE (ALSACE)

For cooking or dressing.

018342	10,5	7	1,5	0,03
--------	------	---	-----	------

018343	19	14	1,5	0,22
--------	----	----	-----	------

18 CAKE FRAME - FALLING STAR

For cooking or dressing.

018344	10	3,5	1,5	0,02
--------	----	-----	-----	------

018345	14	6	3	0,05
--------	----	---	---	------

Réf. 

19 CAKE FRAME - SANTA CLAUS

For cooking or dressing.

018346	12	6,5	3	0,05
--------	----	-----	---	------

018347	18	13,2	1,5	0,06
--------	----	------	-----	------

20 CAKE FRAME - SAINT-NICOLAS

For cooking or dressing.

018348	20	8,8	1,5	0,06
--------	----	-----	-----	------

21 CAKE FRAME - SNOWFLAKE

For cooking or dressing.

018349	11,5	10,5	1,5	0,05
--------	------	------	-----	------

22 CAKE FRAME - REINDEER

For cooking or dressing.

018350	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

23 CAKE FRAME - CHRISTMAS TREE

For cooking or dressing.

018351	16	15,8	1,5	0,07
--------	----	------	-----	------

018352	6	4,5	1,5	0,01
--------	---	-----	-----	------

018353	8	8	3	0,04
--------	---	---	---	------

018354	10	10	3	0,05
--------	----	----	---	------

018355	20	19,5	4,5	0,24
--------	----	------	-----	------

24 CAKE FRAME - CUGNOLE (NORTH)

For cooking or dressing.

018356	26	9,5	4,5	0,21
--------	----	-----	-----	------

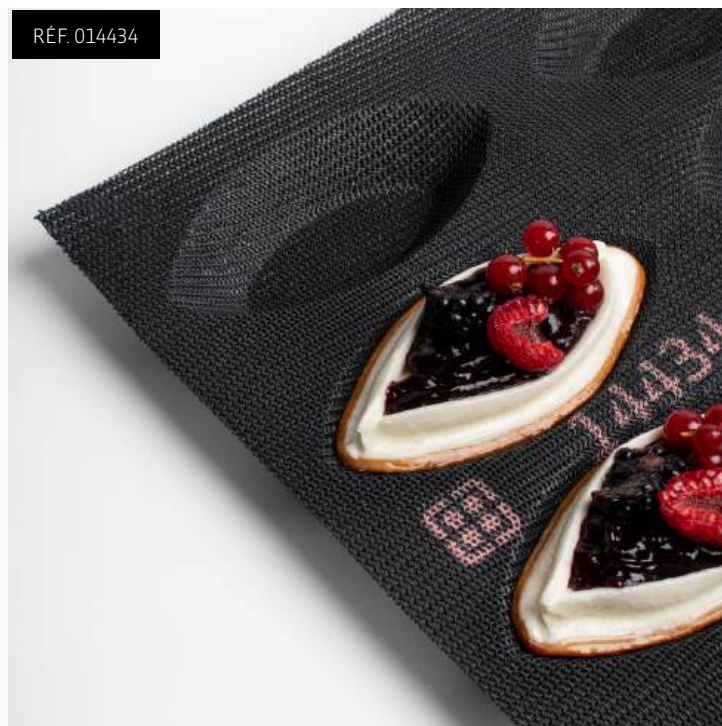
018357	15	7	4,5	0,12
--------	----	---	-----	------

018358	32	11	4,5	0,26
--------	----	----	-----	------

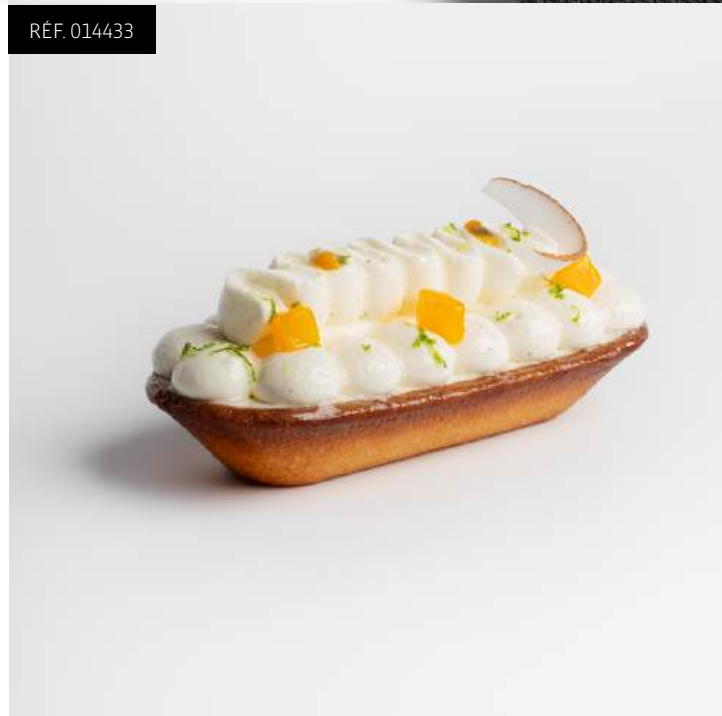
RÉF. 014527



RÉF. 014434



RÉF. 014433



« LA PASSION AU COEUR DE NOS ACTIONS »

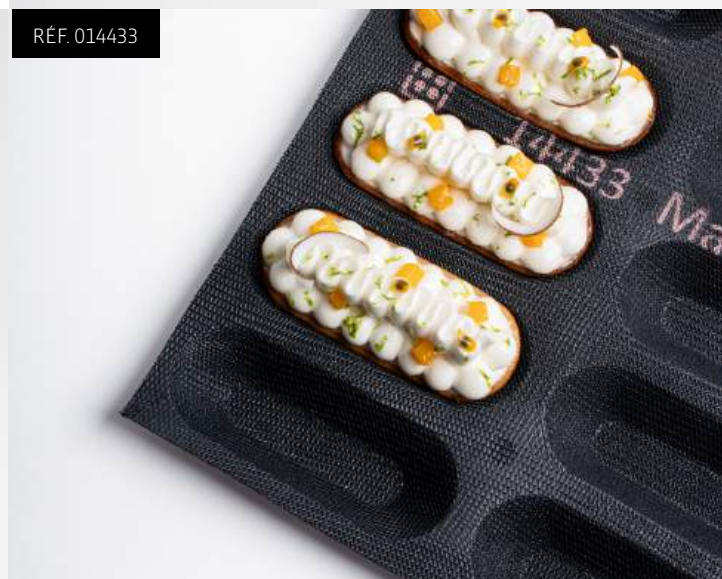
« *Passion at the heart
of our actions* »



RÉF. 014542



RÉF. 014433





FABRICANT FRANCAIS DE MOULES EN SILICONE
POUR **INDUSTRIELS** ET **PROFESSIONNELS**



*French manufacturer of silicone moulds for **industries** and **professionals***

RETROUVEZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
ONLINE SHOP



MAÉ INNOVATION

ZI Bois de Plante - 8 bis rue Amelia Earhart - 37700 La Ville-aux-Dames - France

Tel: +33 (0)2 47 67 90 32 - Mail: info@mae-innovation.com

Suivez-nous sur les réseaux sociaux / *social media*



&

notre site internet / *our website*

www.mae-innovation.com