



Backen & Kochen



Hauszeitung der Firma MANZ Backtechnik
97993 Creglingen www.manz-backtechnik.de

NR 2 2024

MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

VOM 29.11. BIS 01.12.2024 - EINTRITT FREI

WEIHNACHTLICHES BACKEN FÜR LEIB UND SEELE



- * Live-Back und Kochvorführungen
- * Vorführungen MANZ Backöfen
- * Vorführungen MANZ Nudelmaschinen, Teigknetmaschinen, u.v.m.
- * Professionelles Zubehör
- * Beratung und Verkauf



**MANZ-ÖFEN für die
Direktvermarktung,
das Backgewerbe
und den Haushalt
PROFITIEREN SIE JETZT VON
UNSEREN ANGEBOTEN**





DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

*Perfekte Backtechnik
Made in Germany*



ADVENTSSTIMMUNG FÜR LEIB UND SEELE MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI

VOM 29. NOV. BIS 01. DEZ. 2024, 10 - 17 UHR - EINTRITT FREI



Und schon ist es wieder soweit: Wir laden Sie ganz herzlich ein zu unserer großen MANZ Weihnachts-Schaubäckerei. Auch in diesem Jahr zeigen Ihnen wieder viele bekannte Back- und Kochspezialisten live und ausführlich ihr meisterliches Können.

Ob weihnachtliches Backen, Braten, Kochen oder Dampfgaren im MANZ-Backofen: Hier erleben Sie die ganze Bandbreite meisterlicher Kunst - vom ersten Handgriff bis zum fertigen, köstlichen Gebäck oder Gericht: Wir zeigen Ihnen viele Tipps und Tricks für ein perfektes und leckeres Ergebnis.

Dabei bleiben keine Wünsche offen: **Weihnachtliche Gebäcke** in allen Variationen, aber auch **Brote, Brötchen, Laugengebäcke, Hefengebäcke, Kleingebäck aller Art** und natürlich **leckere Kuchen und feine Torten** in großer Vielfalt stehen auf dem Vorführprogramm unserer Spezialisten. Und für Allergiker haben wir einen extra Stand für **glutenfreies Backen**. **Weihnachtliches Kochen und Braten** steht ebenfalls auf dem Programm: Unser Meisterkoch und sein Team zeigen Ihnen, wie Sie ganz besonders köstliche Gerichte im MANZ-Backofen ganz leicht und perfekt zubereiten.

Natürlich sehen Sie an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei alle **MANZ-Backöfen, Teignetmaschinen, Nudelmaschinen, Getreidemühlen und vieles mehr** live und in Aktion! Überzeugen Sie sich von der hohen Qualität und der perfekten Funktion unserer Geräte.

Gerne können Sie sich an der Weihnachts-Schaubäckerei ausführlich von unseren Mitarbeitern beraten lassen und direkt vor Ort einkaufen. **Wir nehmen uns gerne viel Zeit für Sie!**

Auch unser großer Verkauf an professionellem Back- und Kochzubehör hat an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei für Sie geöffnet. In unserem Werksverkauf finden Sie das ganze Angebot an MANZ-Backöfen, Geräten und Zubehör.

Und für Ihr leibliches Wohl ist natürlich bestens gesorgt!



Die ganze MANZschaft wünscht Ihnen eine friedvolle und besinnliche Advents- und Weihnachtszeit und lädt Sie ein, in die Adventsstimmung bei der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei einzutauchen.

Nehmen Sie viele köstliche Anregungen mit nach Hause.





FRÜHSTÜCK BEI DER MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI



Frühstück satt - herzhaft oder süß und superlecker!

Für alle Frühaufsteher und unsere weitgereisten Gäste haben wir an der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei (29. 11. bis 01. 12.) von 8.45 bis 10.30 Uhr den Frühstückstisch gedeckt.

Schon bevor die eigentliche Veranstaltung beginnt, können Sie sich bei uns mit einem tollen Frühstück stärken. Genießen Sie frische Backwaren aus dem MANZ-Backofen mit leckerer Marmelade, Honig, Wurst, Käse und frischem Obst. Dazu frischen Kaffee, Tee, Kakao oder Mineralwasser oder Saft.

Frühstück satt: Preis p.P. Erwachsene 12,- €, Kinder bis 14 Jahre 5,- €

Firmengründer Heinz Manz feiert seinen 90. Geburtstag

Heinz Manz - der Tüftler, Erfinder und Firmengründer der MANZ Backtechnik GmbH

Man mag es kaum glauben, aber unser Seniorchef und Firmengründer Heinz Manz feiert im November seinen 90. Geburtstag!

Heinz Manz wurde 1934 als ältester von drei Geschwistern geboren. Nach Volks- und Realschule absolvierte er eine Flaschnerlehre.

Von 1959 bis 1962 entwickelte er im elterlichen Elektrobetrieb seinen ersten MANZ-Backofen und gründete dann als frisch gebackener Meister die Firma Heinz Manz Apparatebau. Die Ära der MANZ-Backöfen war somit eingeläutet. Nach 40 Jahren Geschäftstätigkeit übergab Heinz Manz im Jahr 2002 die Firmenleitung an Tochter Dagmar Häussler und Schwiegersohn Robert Häussler, die die Firma MANZ bis heute erfolgreich weiterführen.

Seine Energie und den schwäbischen Tüftlergeist hat sich Heinz Manz bis heute erhalten. Backöfen sind für ihn nach wie vor sein Leben. Noch heute im stolzen Alter von 90 Jahren ist Heinz Manz bei besonderen Veranstaltungen aktiv und berät mit Begeisterung die Kunden und Interessenten der Firma Manz.

Voller Stolz und mit großer Anerkennung gratuliert die Geschäftsleitung und die gesamte Belegschaft der Firma MANZ ihrem Seniorchef und Firmengründer Heinz Manz!



1962: Heinz Manz voller Stolz mit seinem ersten MANZ-Backofen



Seit 1966 verheiratet: Heinz Manz und Ehefrau Helga Manz



Zum 60. Geburtstag gab es von der MANZ Belegschaft einen MANZ-Miniaturbackofen



Immer noch rüstig und volle Eifer mit dabei: Heinz Manz berät Kunden bei den Herrgottstaler Backtagen

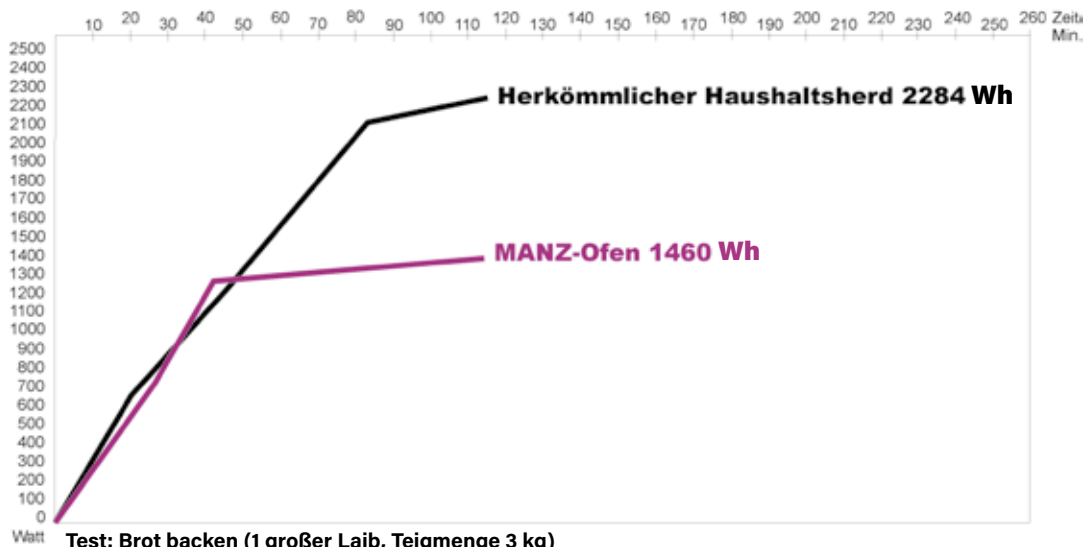
Nachhaltig und mehr als sparsam im Energieverbrauch: Mit besten Back-, Brat- und Kochergebnissen - Der MANZ kann's!

Heute sind die MANZ-Backöfen Multitalente: So wurde der MANZ-Ofen bereits vor 25 Jahren von der Stiftung Warentest als einziger Ofen mit einem „Sehr gut“ für das Gelingen von Schweinebraten ausgezeichnet. Zudem sind die MANZ-Backöfen deutlich sparsamer im Energieverbrauch als herkömmliche Haushaltsöfen. Woran das liegt? Hier spielen einige Besonderheiten des MANZ-Ofens eine große Rolle:

1. Das spezielle **MANZ Backsystem mit ruhender Backatmosphäre**
2. Die **hohe Wärmespeicherung** im Backraum der MANZ-Backöfen
3. Die **dreifach starke Isolierung** der MANZ-Backöfen mit spezieller Glasfaser-Isolierung
4. Die **doppelt isolierverglaste Backofentüre mit Spezial-Hakenriegelverschluss, die dicht schließt**

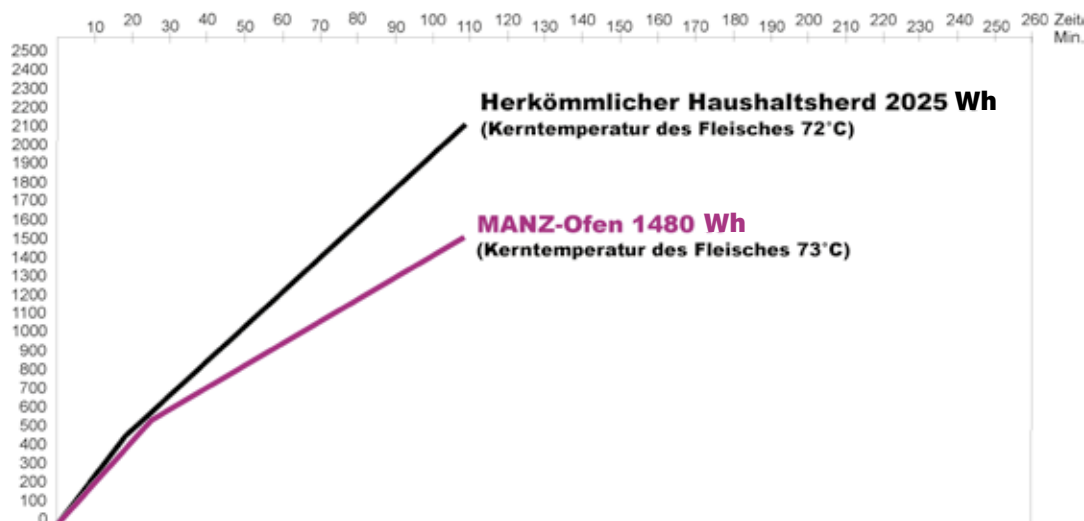
Dadurch geben die MANZ-Backöfen nur sehr wenig Wärme nach außen ab und verbrauchen somit deutlich weniger Energie. Deshalb benötigen die MANZ-Backöfen auch kein Kühlgebläse welches die Verlustwärme vom Ofen ableiten muss bzw. wegbläst. Daraus ergibt sich ein weiterer großer Vorteil der MANZ-Backöfen: Sie arbeiten völlig geräuschlos. Das ist auch Wellness für Ihre Ohren!

Energie-Vergleichstest: Brot backen MANZ-Ofen / Herkömmlicher Haushaltsherd



Test: Brot backen (1 großer Laib, Teigmenge 3 kg)
Temperatureinstellung: 270°C
Energieverbrauch herkömmlicher Haushaltsbackofen: 2284 Wh
Energieverbrauch **MANZ-Backofen**: 1460 Wh

Energie-Vergleichstest: Fleisch braten MANZ-Ofen / Herkömmlicher Haushaltsherd



Test: Fleisch braten (Rohgewicht 1 kg)
Temperatureinstellung: 180°C
Energieverbrauch herkömmlicher Haushaltsbackofen: 2025 Wh
Energieverbrauch **MANZ-Backofen**: 1480 Wh

Zuhause bei Bäcker Klaus Ruth



„Den MANZ-Ofen auf einer Fachmesse entdeckt“



Ein Bericht von Bäcker Klaus Ruth aus Sinsheim, über den wir uns sehr freuen

Auf der Bäcker-Messe „Südback“ in Stuttgart bin ich im Herbst 2022 erstmals auf die MANZ-Backöfen aufmerksam geworden. Auf mich als Fachmann machten die Öfen gleich einen professionellen Eindruck. Außer den Gewerbebacköfen wurden auf der Messe auch einige MANZ-Öfen für den Haushalt gezeigt. Das blieb bei mir nicht ohne Wirkung. Zumal ein Modell dabei war, das es mir gleich besonders angetan hat, weil wir einen neuen Ofen kaufen wollten und dieser exakt die passenden Einbaumaße hatte.

Was uns bei unserer Entscheidung wirklich geholfen hat: Wir haben zunächst ein sogenanntes Kennenlern-Seminar

bei MANZ gebucht, bei dem man von einem Bäckermeister gezeigt bekommt, was man alles in dem Ofen machen kann: Und das war mehr, als wir dachten. Es war ein abwechslungsreiches und schönes Seminar - zumal alle Teilnehmer an ihrem eigenen Tisch mitmachen konnten und es daher natürlich für jeden gleich mal die schönsten Backerzeugnisse zum Mitnehmen gab.

Nach diesem Seminar stand für uns beide fest, dass dieser professionelle Ofen in unsere Küche kommt. So kam es, dass meine Frau und ich uns für das MANZ Modell 30/2E (Einbauofen) mit zwei Backetagen entschieden. Ich habe den Ofen zur Abholung in der MANZ-Backofenwelt bestellt. Der Service vor Ort war hervorragend – das Personal war sehr freundlich und hilfsbereit. Der Selbsteinbau des Ofens in unsere Küche war einfach und unkompliziert - selbst für mich als Laien.

Seitdem erfreut sich sogar meine Nachbarschaft und Freunde über den Kauf des MANZ-Backofens, da ich jetzt sehr oft meiner Backleidenschaft auch zuhause nachgebe und sehr viel backe.

Meine Frau und ich arbeiten in einer Bäckerei. Ich bin als Backstubenleiter und sie als Konditoreileitung angestellt. Zu Hause backen wir oft Brote, die nicht im Sortiment unseres Arbeitgebers enthalten sind, wie beispielsweise auch spezielle Brote für Diabetiker. Für mich als Bäckermeister und meine Frau als Konditorin war es wichtig, einen hochwertigen und professionellen Backofen zu haben.

Besonders angenehm ist, dass die Reinigung des Backofens sehr leicht und unkompliziert ist – ein großer Vorteil im Alltag.

Als Zubehör empfehle ich den Brotschieber, die Backbleche und den Bräter, welcher sich hervorragend zum Kochen eignet. Unser Eindruck vom MANZ-Team ist durchweg positiv – sowohl im Verkauf als auch im Vertrieb. Bei dem Kennenlern-Seminar lernten wir Bäckermeister

Stefan Rummel und Fachberaterin Karin Leca kennen und kamen ins Gespräch. Nachdem wir eine Weile gefachsimpelt hatten wurde ich gefragt, ob ich Lust hätte, an der Manz Weihnachts-Schaubäckerei und den Herrgottstaler Backtagen bei den Vorführungen mitzumachen. Seitdem bin ich dabei und es macht mir einen Riesenspaß dort meine Lieblingsrezepte zu backen und mit den Menschen ins Gespräch zu kommen.

Auch bei der diesjährigen Weihnachts-Schaubäckerei bin ich gerne wieder mit dabei. Ich zeige Ihnen u.a. die fachgerechte Herstellung meiner Baguette-Kreation „Santa Klaus-Baguette“ speziell für die schöne Weihnachtszeit.

Besuchen auch Sie die MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei und wir sehen uns dort! Ich freue mich auf Sie! Ihr Klaus Ruth



Bald ist Weihnachtszeit - ich schenke Ihnen meine Rezeptkreation für ein echtes

... „Santa Klaus-Baguette“

(Rote-Bete-Walnuss Baguette)

Teig für 6 Baguette

Poolish (Vorteig), am Vortag ansetzen:

550 g Weizenmehl (550)
550 g Wasser (Ca. 20 Grad)
6 g Hefe

Zu einem Vorteig verrühren. Stehzeit im Kühlschrank ca. 18 - 24 Stunden

Hauptteig, am Backtag verarbeiten:

1100 g Poolish (am Vortag angesetzt)
1050 g Weizenmehl (550)
150 g Dinkelmehl (630)
600 g Rote Bete Saft
20 g Backmalz
30 g Salz
20 g Hefe

Zum Unterkneten:

150 g Rote Bete (gekocht und gehackt)
180 g Walnüsse geröstet

Rote Bete Streiche:

100 g Rote Bete Saft
50 g Roggenmehl (1150 o. 997)
6 g Hefe
außerdem etwas Roggenmehl zum Abstreuen

Herstellung am Backtag:

Poolish und Zutaten vom Hauptteig zu einem fast fertigen Teig kneten (ca. 5 Min. langsam und 6 Min. schnell kneten (je nach Maschine). Ca 1 - 2 Min. lang Rote Bete und Walnüsse langsam unterkneten. Fertigen Teig in einen ge-

ölten Behälter legen. Nach 45 Min. dehnen und falten. Zweite Stehzeit 45 Min.. In dieser Zeit Streiche anrühren und stehen lassen. Nach der zweiten Standzeit nochmals dehnen und falten und 10 Min. später zu 6 gleichen Teilen verwiegen (ca. 360 g). Zu Baguette formen, auf eine Folie setzen und mit der Streiche gleichmäßig bestreichen. Dann mit Roggenmehl abstreuen und 45 bis 60 Min. gehen lassen. In dieser Zeit MANZ-Backofen vorheizen. Baguette auf Wunsch einschneiden und mit dem Brotschieber die Baguettes direkt mit der Backfolie auf die Backplatte des vorgeheizten Ofens setzen.

Backvorgang konventionelle Regelung:

Abschirmbleche entfernen. MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen. Die Baguettes in den vorgeheizten Backofen schieben. Evtl. mit einer Sprühflasche etwas Dampf zugeben und 20-25 Minuten backen (ggf. beim Einschieben auf 200°C zurückschalten).

Backvorgang getrennte Ober-/Unterhitzeregelung:

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Die Baguettes in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben. Mit der Vaporfunktion oder einer Sprühflasche etwas Dampf zugeben und gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C und die Unterhitze auf 210°C erhöhen. Dann 20-25 Minuten backen. Gutes Gelingen!

„Santa -Klaus-Baguette“ auf der Backfolie im Ofen (ohne Blech)



Festliche MANZ Rezepte

Bei der Herstellung dieser Rezepte können Sie unseren Meistern vom Fach auf der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei live zuschauen und sich viele Tipps und Tricks geben lassen

Vorteig mit Äpfeln à la Som

500 Apfelschalen mit
2000 g Wasser vermischen und 3 Tage lang bei 30°C (Gärschrank) stehen lassen (jeden Tag einmal umrühren). Nach 3 Tagen sollen sich kleine Bläschen gebildet haben. Alles durch ein Sieb drücken (abgeseiebtes Apfelwasser aufheben).
500 g Apfelwasser mit
500 g Weizenmehl verrühren.
8 Stunden bei 30°C stehen lassen.
Fertig!

Joghurt-Brot mit Walnüssen

Am Vortag:

Für den Roggensauerteig
285 g Roggenmehl (Type 1150)
225 g Wasser (ca. 30°C) und
25 g Som-Vorteig gut vermischen und abgedeckt
16 Stunden bei 27°C gehen lassen.
150 g Weizenmehl (Type 1050)
150 g Wasser,
2 g Hefe und
3 g Salz vermischen, 2 Std. gehen lassen und dann 14 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am Backtag:

420 g Weizenmehl (Type 1050),
150 g Roggenmehl (Type 1150),
240 g Wasser, lauwarm (ca. 35°C),
150 g Joghurt,
21 g Salz und
15 g Hefe zusammen mit
535 g Roggensauerteig und
305 g Weizenvorteig 10 Min. zu einem Brotteig kneten.
100 g Walnüsse (geröstet) vorsichtig unterkneten.
Teig in einer eingefetteten Schüssel 30 Min. gehen lassen. Anschließend zwei Brote formen und in Gärkörben nochmals 1 Std. gehen lassen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung

Abschirmbleche bleiben im Ofen
MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen.
Das Brot in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben und bei 230°C 12 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und ca. 50 Minuten fertig backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 200°C vorheizen. Das Brot in den vorgeheizten MANZ-Backofen direkt auf die Backplatte schieben, gleichzeitig die Oberhitze auf 230°C und die Unterhitze auf 210°C hochschalten und 60-65 Minuten backen.

Lebkuchen-Eulen/-Nikoläuse/-Gingerman

250 g Honig mit
75 g Butter erwärmen und abkühlen lassen.
1 Eigelb und
100 g Zucker schaumig rühren. Alles zusammen mit
½ P. Lebkuchengewürz,
2 TL Kakao und
500 g Weizenmehl Type 405 verkneten.
10 g Pottasche in
1 EL kaltem Wasser auflösen, unterkneten und über Nacht stehen lassen. ½ cm dick ausrollen, anhand einer Schablone oder einer Ausstechform Eulen und Nikoläuse ausstechen / - schneiden, auf zwei Backbleche mit Folie legen und mit Milch abstreichen.
Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur, Streuseln, Rosinen, Mandeln oder Nüssen nach Wunsch verzieren.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung

Abschirmbleche bleiben im Ofen
MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 20 Minuten backen.

Ober-/ und Unterhitze-Regelung

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 130°C vorheizen. Die Bleche in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und gleichzeitig die Oberhitze auf 150°C hochstellen. Dann 20 Minuten backen.



Orangenzungen

- 200 g Butter oder Margarine und
 - 100 g Zucker sehr schaumig rühren.
 - 4 Eigelb einzeln dazugeben.
 - 100 g Marzipan fein zerdrücken (durch eine Spätzle- oder gut gereinigte Knoblauchpresse drücken) und unterrühren.
 - 1 Orange auspressen und den Saft davon,
 - 1 Pck. Orangen-Aroma und
 - 1 kl. Fl. Orangenschalen-Aroma untermengen.
 - 260 g Mehl dazugeben.
- Mit einem Spritzbeutel ca. 5 cm lange Streifen auf ein Backblech mit Folie spritzen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung

Abschirmbleche bleiben im Ofen
MANZ-Backofen auf 160°C vorheizen.
Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.

Ober- / und Unterhitze-Regelung

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 160°C vorheizen. Das Blech in den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und 10-15 Minuten backen.

Nach dem Backen:

- 1 Glas Orangenmarmelade glatt rühren und das Gebäck am Boden bestreichen, zusammenkleben und trocknen lassen. Die Enden in
- 1 Pck. Zartbitter-Kuvertüre tauchen oder die Orangenzungen mit der Kuvertüre besprenkeln.

Schweinelende im Blätterteig

(MANZ Kombipfanne M und Emailliertes Backblech)

- 400 g Schweinelende mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz scharf anbraten.
- 1 Zwiebel (klein geschnitten),
- 5 Champignons (klein geschnitten),
- 100 g Speck (gewürfelt) und
- 1 Bund Petersilie (gehackt) ebenfalls in der Kombipfanne anschwitzen. Am Schluss
- 2 EL Crème fraîche unterheben.
- 1 Rolle Blätterteig auf einem gefetteten emaillierten Blech ausrollen. Die Hälfte der Zwiebel-Champignonmasse mittig darauf verteilen. Die Lende darauf legen und die restliche Füllung darauf verteilen. Den Blätterteig vorsichtig einklappen und an den Seiten festdrücken.
- 1 Ei verquirlen und den Blätterteig gut damit bestreichen.

Brat- bzw. Backvorgang:

Konventionelle Regelung:

Abschirmbleche bleiben im Ofen, MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kombipfanne ohne Deckel mit aufheizen. Das Blech in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten golden backen.

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze und die Unterhitze auf 180°C vorheizen. Die Kombipfanne ohne Deckel mit aufheizen. Das Blech in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten golden backen.

Marillen Mandelbrot à la Hildegard

Teig für Masse:

- 370 g Mehl,
- 375 g Milch und
- 35 g Hefe mischen und ca. 1 Std. gehen lassen.

Für den Mantel:

- 500 g Mehl mit
- 1 TL Salz,
- 30 g Hefe,
- 250 g Milch,
- 30 g Butter und
- 30 g Zucker vermischen und ca. 1 Std. gehen lassen.

Für die Füllung:

- 750 g geschnittene Aprikosen,
- 350 g gemahlene Aprikosen (durch den Fleischwolf gedreht),
- 350 g geschnittene Feigen,
- 500 g Rosinen,
- 250 g Zucker,
- 600 g gehackte Mandeln,
- 1 TL Zimt und
- 60 g Aprikosenlikör gut vermischen, den Teig für Masse dazugeben und mit den Händen gut untermischen. Fertige Füllung in ca. 12 Portionen aufteilen, ebenso den Teig für den Mantel, diesen dünn ausrollen und mit geformter Füllung belegen. Teigenden mit Eiweiß bestreichen und umwickeln. Oberfläche mit einem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen, mit einer Gabel gut einstechen.

Backvorgang:

Konventionelle Regelung

Abschirmbleche bleiben im Ofen
MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen.
Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen und 45 Minuten backen.

Ober- / und Unterhitze-Regelung

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 140°C vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen, gleichzeitig die Oberhitze auf 170°C stellen und 45 Minuten backen.

Fragen zum Backen und Kochen im MANZ-Ofen oder zu einem unserer vielen anderen professionellen Produkte? Rufen Sie uns einfach an oder besuchen Sie uns doch einmal in unserer Backofenwelt. Telefon 07933 91400
Wir helfen Ihnen gerne weiter.
Persönlich, freundlich und kompetent.

WEIHNACHTS-TIPP:

Unsere Köchin Valerie ist für Sie am 23. Dezember von 8-11 Uhr für alle Fragen rund um die Herstellung Ihres Weihnachtsmenüs am Telefon: 07933 91400
...und freut sich auf Ihren Anruf!



Da wird Weihnachten noch schöner

Zubehör in hochwertiger Gewerbequalität für das Backen ganz besonderer Gebäcke und vielem mehr



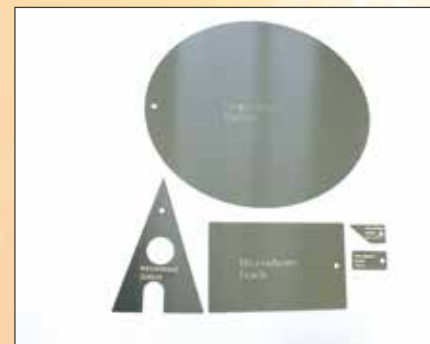
MANZ Lebkuchen-Schablonen aus Edelstahl, in Creglingen hergestellt



MANZ Hexenhaus

5-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Bodenplatte, Dach, Giebel, Kamin Seite, Kamin vorne/hinten

Schablonenset Hexenhaus
Grundplatte oval 25 x 21 cm, 13 cm hoch
Art.-Nr. ZU-10487/3 € 19,50



MANZ Eule

Schablone aus Edelstahl

Schablone 17 cm breit, 13,5 cm hoch
Art.-Nr. ZU-10482/3 € 7,50



MANZ Schlitten

4-teilige Schablone aus Edelstahl bestehend aus Boden, Seitenwand, Rückwand und Vorderteil

Schablonenset Schlitten
3D. 26 cm lang 13 cm hoch, 10 cm breit
Art.-Nr. ZU-10488/3 € 19,50



MANZ Lebkuchenmann

Lebkuchenmann aus Edelstahl,
klein = 15 cm hoch, 10 cm breit
Art.-Nr. ZU-10485/3 € 7,50
Lebkuchenmann aus Edelstahl,
groß = 25 cm hoch, 17 cm breit
Art.-Nr. ZU-10486/3 € 14,50



MANZ Nikolaus

Nikolaus aus Edelstahl, 25 cm hoch
Art.-Nr. ZU-10605/3 € 14,50



Alle Preise zuzüglich Versandkosten. Bestellen Sie ganz einfach telefonisch unter 07933 91400 oder auf unserer Homepage.
Viele weitere Artikel finden Sie in unserem Shop: www.manz-backtechnik.de



MANZ Bäckerfaltbeutel

Präsentieren Sie Ihre Mitbringsel stilecht in der besonders reißfesten und professionellen Bäckertüte. Jeweils 50 Stück.

klein: 32 x 14 cm + 7,5 cm Falte
Art.-Nr. ZU-50754/3 € 4,50
groß: 45 x 20 cm + 9 cm Falte
Art.-Nr. ZU-50753/3 € 5,50



MANZ Brotbeutel

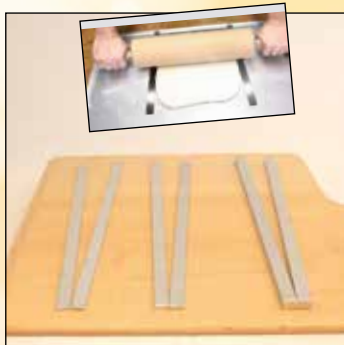
aus Leinen mit Kordelzug halten das Brot lange frisch und machen auch als Mitbringsel eine gute Figur.

1 Beutel 40 x 55 cm (BxH)
Art.-Nr. ZU-30804/3 € 9,80

MANZ Zimtsternausstecher

Einfach ausstechen und direkt auf das Backblech setzen - so gelingen Zimtsterne!

Art.-Nr. ZU-30203/3 4 cm Ø € 9,90
Art.-Nr. ZU-30204/3 5 cm Ø € 11,90



MANZ Ausrollhilfe, 3 Paar

aus Aluminium-Legierung. Für gleichmäßig starke Plätzchen und Kuchenböden. Für alle Teigarten geeignet.

3 Stabpaare in den Höhen
3 mm, 5 mm, 10 mm,
Länge jeweils 49,5 cm, Breite jeweils 1,5 cm
Art.-Nr. ZU-10471/3 € 32,00



MANZ Teigmesser

zum Einritzen der Teiglinge.

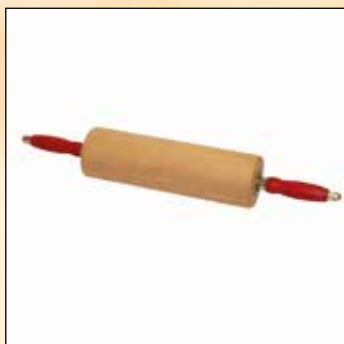
Klingenlänge 8 cm
Art.-Nr. ZU-50710/3 € 2,90



MANZ Teigroller

aus Buchenholz. Zum perfekten Ausrollen von Teigen im Backblech. Durch die Ergonomie dieses Teigrollers wird auch aus Ausrollen in den Ecken zum Kinderspiel.

Walze 7 cm breit, 5 cm Ø
Art.-Nr. ZU-30322/3 € 9,50



MANZ Bäcker-Rollholz

aus Buchenholz. Professionelles Bäcker-Rollholz aus massivem Buchenholz, doppelt kugelgelagert zum mühelosen Ausrollen aller Teigarten. Extrem stabil, leichtlaufend und sehr langlebig.

Walze 25 cm breit, doppelt kugelgelagert
Art.-Nr. ZU-30172/3 € 75,00

MANZ Teig-Arbeitstuch

aus 100 % Bäcker-Spezialtuch in extra schwerer und stabiler Qualität. Damit arbeiten Sie mit Teigen aller Art ganz einfach und sauber ohne Ankleben des Teiges. Nach Gebrauch das Tuch einfach ausschütteln bzw. ausklopfen. Waschbar bei 60°C. 140 x 60 cm

Art.-Nr. ZU-50176/3 € 26,50

12// 2024

MANZ KALENDER

DEZEMBER	
01	MANZ WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
02	
03	HOTLINE 11-13 Uhr
04	
05	HOTLINE 15-17 Uhr
06	
07	
08	
09	
10	HOTLINE 12-14 Uhr
11	Seminar Lieblings-Party-Gebäcke
12	HOTLINE 8-10 Uhr
13	Kennenlernseminar
14	Kennenlernseminar
15	
16	HOTLINE 9-11 Uhr
17	Kennenlernseminar / HOTLINE 13-15 Uhr
18	Kennenlernseminar
19	
20	
21	
22	
23	geöffnet von 8-17 Uhr HOTLINE 8-11 Uhr für Ihr Weihnachtsmenü
24	Heilig Abend - Geschäft geschlossen
25	1. Weihnachtsfeiertag
26	2. Weihnachtsfeiertag
27	geöffnet von 8-17 Uhr
28	geöffnet von 9-13 Uhr
29	
30	geöffnet von 8-17 Uhr
31	Silvester - Geschäft geschlossen



MANZ BERATUNG... ZUHAUSE BEI IHNEN

Per Video-Call zeigen und erklären wir Ihnen gerne alles, was Sie über Ihr MANZ-Ofen Wunschmodell wissen möchten. Rufen Sie uns hierfür einfach an und geben Sie uns Ihre Handy-Nummer. Wir rufen Sie dann gerne zum gewünschten Zeitpunkt zurück und beraten Sie ausführlich live mit allen Details per WhatsApp Video-Call.

Alle MANZ Kunden kennen sie - zumindest ihre freundliche Stimme

Renate Horn - immer mit Herz bei der Sache

Seit über 8 Jahren arbeitet Renate Horn bei MANZ und ist bekannt als die freundliche Stimme der Telefonzentrale. Seitdem hat die gelernte Industriekauffrau und Fremdsprachenkorrespondentin tausenden von MANZ Kunden am Telefon Auskunft gegeben und kompetent weiter geholfen.

„Frau Horn, Sie sind die bekannteste Telefonstimme von MANZ. Worauf legen Sie dabei besonders wert?“

„Da gibt es ein paar ganz wichtige Regeln für mich, die für ein angenehmes Gespräch für den Kunden wichtig sind: Zum einen, möglichst schnell den Anruf des Kunden entgegen zu nehmen, wenn möglich spätestens beim 4. Klingeln, damit der Kunde ohne Wartezeit bedient wird. Zum anderen stelle ich mich natürlich immer mit Namen vor.“



„MANZ Backtechnik, guten Tag. Mein Name ist Renate Horn. Was kann ich für Sie tun?“

„Wie kam es eigentlich dazu, dass Sie bei MANZ sind?“

„Ja, das ist eine besondere Geschichte. Ich habe jahrelang im Schwarzwald bei der Firma Schnitzer gearbeitet. Die Firma Manz und die Firma Schnitzer waren schon damals Geschäftspartner und so habe ich Manz kennen gelernt. Als ich in die Nähe von Creglingen zog, war Manz meine erste Wahl für den beruflichen Neustart. Und es hat ja auch geklappt.“

„Man wird ja immer nach der Motivation gefragt...?“

Lacht. „Also ich habe schon als Kind gerne „Büro“ gespielt. Mit meiner Cousine habe ich fiktive Telefonate geführt, deren schnelle Beantwortung und Lösung unser Ziel war. Ohne Frage machen mir Gespräche und der Kontakt mit Kunden sehr viel Freude. Das ist auch ungeheuer kurzweilig. Und ich muss mich in der Firma wohlfühlen. Bei Manz passt das alles und vor allem auch die Produkte, was für mich ebenfalls

sehr wichtig ist. Und wer wie ich von den Kunden viel gefragt wird, lernt viel dazu und weiß am Ende viel... es ist für mich immer eine echte Freude, wenn ich weiterhelfen kann. Das ist für mich die beste Motivation.“

„Das stimmt. Aber Sie sind ja nicht nur am Telefon, oder?“

„Nein, ich kümmere mich auch um die Ersatzteilversorgung für unsere Kunden. Außerdem nehme ich noch die Seminarbuchungen entgegen und kümmere mich um deren Vorbereitung. Und natürlich bin ich gerne bei den großen Hausmessen im Einsatz, wie jetzt bei der Weihnachts-Schaubäckerei. Das ist dann auch der Moment, an dem unsere Kunden die "Stimme am Telefon" persönlich kennen lernen können.“



Renate Horn hat immer den Überblick über die MANZ Seminare und stellt für jeden Teilnehmer das passende "Rüstzeug" zusammen

„Gibt es ein Ereignis mit Kunden, das Ihnen besonders in Erinnerung ist?“

„An einen Moment kann ich mich besonders gut erinnern: Bei einem Besuch in der MANZ Backofenwelt sagte ein älterer Herr einmal in einem verschwörerischen Ton zu mir „kommen Sie mal mit“. Ich ging mit ihm zusammen zu seinem Auto, wo er ganz feierlich den Deckel seines Kofferraums öffnete. Ich staunte nicht schlecht, als mir sofort der Duft von frisch gebackenem Brot um die Nase wehte, aber auch weil der ganze Kofferraum voller frischer Brote war. Stolz erzählte mir der Mann, dass er seine Freunde und Bekannte besucht und ihnen die selbst gebackenen Brote aus dem MANZ-Backofen schenkt. Ich vergesse nie seine strahlenden Augen! Die Freude war greifbar.“

Nun bin ich gespannt, ob Sie mich bei der MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei entdecken und ich Sie kennenlernen darf. Ich freue mich sehr auf viele schöne Begegnungen.

Impressum:


Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH · Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle) · 97993 Creglingen-Münster
Telefon 07933 9140-0 · Fax 07933 914099
www.manz-backtechnik.de · info@manz-backtechnik.de

Bildrechte: MANZ Backtechnik · Klaus Ruth · Pixabay
Druck: Mega Druck GmbH
Auflage: 20.000 Exemplare · Alle Angaben ohne Gewähr
- Änderungen möglich

01//2025

MANZ KALENDER

JANUAR	
1	Neujahr
2	geöffnet 8-17 Uhr
3	geöffnet 8-17 Uhr
4	geöffnet 9-13 Uhr
5	
6	Heilige Drei Könige, Geschäft geschlossen
7	
8	HOTLINE 14 - 16 Uhr
9	Backseminar Basics / HOTLINE 10-12 Uhr
10	
11	
12	
13	HOTLINE 8-10 Uhr
14	Kennenlernseminar / HOTLINE 11-13 Uhr
15	Kennenlernseminar
16	
17	
18	Kennenlernseminar
19	
20	
21	
22	
23	Kochkurs Basics / HOTLINE 15-17 Uhr
24	HOTLINE 12-14 Uhr
25	Seminar Glutenfrei backen
26	
27	
28	HOTLINE 9-11 Uhr
29	HOTLINE 12-14 Uhr
30	Kennenlernseminar
31	

Die Messenger-App Telegram  finden Sie in Ihrem App-Store

Die MANZ Facebook-Seite finden Sie unter:
www.manz-backtechnik.de/facebook

Spezialisten unter sich finden Sie in der:
www.manz-backtechnik.de/facebook-gruppe

Folgen Sie uns auf Instagram:
www.manz-backtechnik.de/instagram

Die MANZ Hotline:

Mehrmals pro Woche können Sie sich Ratschläge und Tipps direkt von unserem Back- und Kochexperten holen. Die Termine finden Sie hier, auf unserer Homepage und in unserem Newsletter. **Telefon-Hotline: 07933 / 91400**

MANZ Premiummodelle „Perfectus“

Der MANZ „Perfectus“ im Blechformat 53 x 32,5 cm (Gastronorm 1/1)

Perfectus



Perfectus 1 mit einer Backkammer und Perfectus 2 mit zwei Backkammern als Standgeräte.



Perfectus 1E mit einer Backkammer und Perfectus 2E mit zwei Backkammern als Einbaugeräte. Durch die genormte Einbaubreite passen diese Modelle in jedes 90 cm Küchenmöbel.

Die Multitalente von MANZ mit professioneller Gewerbeteknik für Ihr Zuhause



MANZ Gewerbebacköfen definieren neue Maßstäbe für Back- und Koch-enthusiasten! Deshalb setzen auch renommierte Koch- & Backexperten wie z.B. der bekannte Fernsehkoch Johann Lafer auf die MANZ Gewerbebacköfen.

Die MANZ-Ofenmodelle "Perfectus" und "Maestro" bieten Ihnen ein Höchstmaß an Professionalität beim Backen und Kochen

Wer die Vorzüge eines professionellen Gewerbeofens mitsamt professioneller Backofensteuerung auch für sich private zuhause nutzen möchte, der ist mit einem MANZ Perfectus oder dem MANZ Maestro bestens bedient.

In diesen Modellen steckt die komplette Technik der MANZ-Gewerbebacköfen für Bäckereien und Gastronomie.

Die technische Vollausstattung dieser Modelle bietet Ihnen ein Höchstmaß an Professionalität beim Backen und Kochen. Hier ist Backspaß garantiert! Das edle Design dieser Modelle machen diese zum "Hingucker" in Ihrer Küche oder Backstube. Durch das extra große Sichtfenster haben Sie immer alles bestens im Blick.

Hier nur einige technische Features der MANZ-Ofenmodelle „Perfectus“ und „Maestro“ im Überblick:

- Ausgestattet mit der digitalen MANZ Backofen-Programmsteuerung EasyPlus Pro
- Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze für jede Backkammer
- Leistungsstarke Bedampfung vollautomatisch oder auf Knopfdruck mit dem MANZ Impulsbedampfungssystem IDS
- MANZ Dampfmengen-Anwahlsystem
- Elektrischer Schwadenabzug, vollautomatisch oder auf Knopfdruck
- Klapptür mit extra großem Sichtfenster aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)
- Programmierbare Nachtstartautomatik über integrierte Wochenzeitschaltuhr
- Wahlweise mit MANZ Spezial-Edelstahlbackplatte oder mit MANZ Schamotte-Backplatte

... und „Maestro“: Gewerbetchnik für Ihre Küche

Der MANZ „Maestro“ im Blechformat 60 x 40 cm (Bäckernorm)

Maestro



Maestro 1 mit einer Backkammer und Maestro 2 mit zwei Backkammern als Standgeräte.



Maestro 1E mit einer Backkammer und Maestro 2E mit zwei Backkammern als Einbaugeräte.

MANZ Backofensteuerung EasyPlus Pro: Intelligent, intuitiv und ganz einfach zu bedienen



Übersichtlich und ganz einfach zu bedienen
Mit der MANZ Backofensteuerung EasyPlus Pro backen Sie ganz einfach manuell wie gewohnt oder vollautomatisch mit Ihrem persönlichen Backprogramm.



Programmieren ganz ohne Studieren
Speichern Sie ganz einfach ihre persönlichen Backprogramme per Knopfdruck. Die MANZ Backofensteuerung EasyPlus Pro bietet Ihnen 99 Programmplätze.



Komfortabel und zeitsparend
Starten Sie auf Wunsch Ihren MANZ-Backofen vollautomatisch mit der integrierten Wochenzeitschaltuhr. Natürlich können Sie Ihren MANZ auch ganz einfach manuell einschalten.



Unser neuer MANZ Katalog ist da! Zum Download auf unserer Homepage oder einfach anfordern: Telefon 07933 91400

Rufen Sie an und lassen Sie sich ausführlich über diese Spitzenmodelle beraten! Tel. 07933 91400

Mit Volldampf ...beste Backergebnisse



Direktvermarktung und Gewerbe: **Professionelles Backen aus guter Tradition**



Bereits seit Jahrzehnten bietet MANZ neben den bekannten Haushaltsgrößen auch Großgeräte für die landwirtschaftliche Direktvermarktung, Gastronomie, Handwerksbäckereien, Konditoreien und das Backgewerbe an.

Der passende MANZ-Ofen für den wachsenden Betrieb

Von der Mikro-Bäckerei bis zum größeren Filialbetrieb - MANZ hat für jeden Einsatz die passende Ofengröße und Ausstattung. Dabei sind die einzelnen Ofenkomponenten in Modulbauweise einzeln kombinierbar. So kann für jeden Einsatz der passende Ofen zusammengestellt werden und ist bei Bedarf jederzeit erweiterbar. Dabei stehen neben unterschiedlich großen Ofenmodulen auch weitere nützliche Komponenten wie verschiedene Gärschränke, Untergestelle und Ablufthauben zur Verfügung.

Durch die werkseigene MANZ Produktion (alle MANZ-Öfen werden zu 100% komplett im MANZ Werk in Creglingen hergestellt) sind auch Sonderwünsche unserer Kunden umsetzbar



Kombinationsbeispiel am MANZ Ofenmodell BS80/4

MANZ Backstation BS80/4 Kombination aus: MANZ Herdbackofen Modell 80/4, MANZ Gärschrank Modell G84 und MANZ Ablufthaube AH80. Fahrbar auf vier gebremsten Schwerlast-Lenkrollen



MANZ auf der Direktvermarkter-Messe „Ab Hof“ in Wieselburg (Österreich)

Die nächste "Ab Hof" ist vom 07. bis 10. 03. 2025 in Wieselburg
 Alle MANZ-Öfen live in Aktion auch vom 29.11. bis 01.12. bei der
 MANZ Weihnachts-Schaubäckerei in Creglingen



Öfen mit "Format"

Ob Brot, Brötchen, Klein- und Feingebäck aller Art oder Kuchen, Torten und andere Konditorei-gebäcke: MANZ bietet immer den Ofen im richtigen Format.

Ob Gastronorm (GN 2/3 und GN 1/1), Bäcker-norm (Euronorm 60 x 40 cm und 60 x 80 cm) bis hin zur Mehrfachbelegung hat MANZ immer die passende Ofengröße für den entsprechenden Bedarf.

Mit einem MANZ-Backofen haben Sie die ideale Ausstattung für das professionelle Backen nach guter handwerklicher Tradition.

TIPP:

Bei der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei vom 29. November bis zum 01. Dezember dieses Jahres sehen Sie auch unsere MANZ-Gewerbeofenmodelle live und in Aktion. Auch danach ist unsere MANZ Backofenwelt immer für Sie offen und unser freundliches Personal immer gerne für Sie da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Jetzt erhältlich:
 Der neue Gewerbekatalog
 Per Telefon bestellen:
 07933 91400
 oder Email an :
 info@manz-backtechnik.de
 oder zum Download unter
 www.manz-backtechnik.de

Unser Weihnachtsangebot für Sie:

Induktion auf der ganzen Fläche



MANZ Flächeninduktions-Kochfeld MIK80 Integral und MIK90 Integral

Einfachste Bedienung bei maximalem Funktionsumfang, autarke Flächeninduktions-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug nach unten

Großer Topf? Kleiner Topf? Rund, eckig oder oval? Ganz egal! Mit einem MANZ Flächeninduktionskochfeld können Sie immer das ganze Kochfeld nutzen. Unabhängig von Maß und Form Ihres Kochgeschirrs wird automatisch nur der entsprechende Topfboden erhitzt. Die im Kochfeld integrierte Regelung in bewährter Touchscreen-Technik ist ganz einfach zu bedienen.

Flächeninduktionskochfeld MIK80 Integral

ohne Filtereinheit, mit Abluftgebläse für Ableitung nach außen

~~2.980,- €~~ **2.795,- €**

Flächeninduktionskochfeld MIK90 Integral

ohne Filtereinheit, mit Abluftgebläse für Ableitung nach außen

~~3.980,- €~~ **3.750,- €**

Wahlweise benötigen Sie dazu bei Umluftbetrieb:

Für Induktionskochfeld MIK80	
Aktivkohle-Filterbox AKB500	460,- €
oder Sockelplasmabox PB500	1.160,- €
Für Induktionskochfeld MIK90	
Unit Box Kohle UAK700	490,- €
Unit Box Plasma UAK700	1.190,- €

Techn. Daten	Funktionen	MIK90	MIK80
Funktionen:	Flächeninduktion unabhängig von Form und Größe des Topfes	✓	✓
	Ankochautomatik	✓	
	Powerstufe für jede Kochzone	✓	✓
	Brückenfunktion (2fach vorne und hinten)	✓	✓
	Timer / Kurzzeitwecker	✓	✓
	Schmelzstufe 42 °C	✓	✓
	Warmhaltestufe 80 °C	✓	✓
	Simmerstufe 94 °C	✓	✓
	Pause - / Recallfunktion	✓	✓
	Verriegelung	✓	✓
	Kindersicherung	✓	✓
	Lüftersteuerung	✓	✓
Bedienteil:	Sicherheitsabschaltung Sensorschaltung / TC-Flex-Slider Restwärmeanzeige	✓	✓
Kochzonen:	4 Induktions-Kochzonen 1,6 / 2,1 / 3,7 kW	✓	✓
Kochfeldmaße:	(B x T x H)	90 x 58 x 20,5 cm	80 x 52 x 17 cm
Ausschnittmaße:	(B x T)	88 x 56 cm	75 x 50 cm

Bei der MANZ-Weihnachtsschaubäckerei zeigen wir Ihnen die hervorragende Funktionsweise dieser Kochfelder sowie die Einbaumöglichkeiten in Ihre Küche. Angebote ab Werk gültig bis zum 31. Dezember 2024

Unser "kleiner" von MANZ zum Weihnachtspreis



30/1E



30/1ES

Modell 30/1E statt ~~3.190,- €~~ jetzt für **2.990,- €**

Modell 30/1ES statt ~~3.890,- €~~ jetzt für **3.690,- €**

In der Ausstattung alles, was einen echten MANZ-Ofen so besonders macht:

- Komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- 1 Backkammer mit Backfläche 44 x 38 cm, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatte
- Backtemperatur stufenlos von 50 bis 270 °C einstellbar
- Kontrollleuchte zur Anzeige der Backtemperatur
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit patentiertem Hakenriegelverschluss
- Extra großes Sichtfenster
- **Modell 30/1ES: Geräumige Edelstahlschublade** im Ofensockel integriert

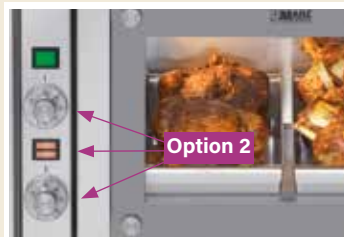
Beide Ofenmodelle sind in der Breite genormt und passen problemlos in jedes 60 cm Küchenmöbel. Dabei benötigt das Modell 30/1 eine Nischenhöhe von min. 42,5 cm und das Modell 30/1ES min. 59,0 cm.

Zusätzlich zum Grundmodell sind optional folgende Zusatzausstattungen bestellbar:



Option 1: Multifunktionsuhr M13
Mit der MANZ Multifunktionsuhr M13 können Sie den kompletten MANZ-Backofen bis zu 24 Stunden im Voraus steuern. Einschaltzeit, Back- bzw. Kochzeit und Ausschaltzeit. Selbstverständlich kann die MANZ Multifunktionsuhr auch einfach nur als Backzeit-Klingelmelder und Zeitanzeiger verwendet werden. Mit integrierter Kindersicherung.

195,- €



Option: 2 Getrennt regelbare Ober- und Unterhitze
Getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze im Backraum durch zusätzlichen Thermostat inkl. Anzeige. So passen Sie die Back-, Brat- und Gartemperatur für jeden Einsatz optimal und ganz exakt an.

195,- €



Option 3: Exklusivausstattung Vapor
Zusätzliche leistungsstarke Bedampfung des Backraums durch unser professionelles Verdampfungs-System Vapor. Die Befüllung des Verdampfers ist ganz einfach mittels abnehmbarer Befüllvorrichtung. Somit ist kein Festwasseranschluss notwendig. Die Vapor-Ausstattung beinhaltet bereits die getrennte Regelung der Ober- und Unterhitze.

620,- €

Option 4: Dampfableitung in verschiedenen Variationen

Bei herkömmlichen Haushaltsöfen entweicht der gesamte Eigendampf des Back- bzw. Garguts an der Türe. Dies wirkt sich negativ auf das Back- bzw. Garergebnis aus und zieht auf Dauer Ihre Küchenmöbel in Mitleidenschaft. Beim MANZ verbleibt der gesamte Eigendampf im Backraum, nur der überschüssige Dampf wird nach außen über ein Rohr oder einen Schlauch abgeleitet. Hierfür bieten wir je nach Einbausituation eine passende Dampfableitung an. Fragen Sie uns hierzu bei der Ofenbestellung.

Für Fragen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an!



BACKEN WIE
DIE PROFIS!



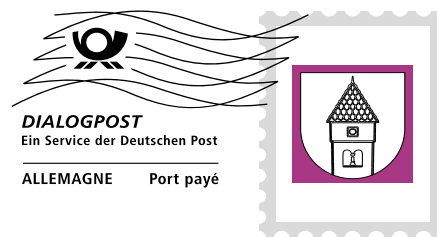
**MANZ EXKLUSIV-SET:
BACKSTATION PERFECTUS
zum Abhol-Sonderpreis**

**Die perfekte Vollausrüstung!
Bestellen - Abholen - Einstecken - Losbacken!**

Artikel	Preis
Backofen Perfectus 1 mit digitaler MANZ Backofen- Programmsteuerung EasyPlus Pro	6.550,- €
Untergestell "Backstation Perfectus ST" komplett aus Edelstahl mit ausziehbarer Buchenholz-Arbeitsplatte und Auszug für Teigknetmaschine	1.590,- €
Teigknetmaschine LEA5 2G mit 2 Knetgeschwindigkeiten, Edelstahlausführung	2.340,- €
Zubehör Starter-Set	136,- €
Summe Einzelpreise	10.616,- €
Set-Preis*	9.970,- €

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 · 97993 Creglingen Münster
Telefon 07933 91400 · Email info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

* ohne Deko - Alle Angebote ab Werk, gültig bis zum 31.12.2024



*Wir wünschen allen unseren Kunden und Freunden
eine stimmungsvolle, friedliche Adventszeit und ein
gesegnetes Weihnachtsfest*

**Robert und Dagmar Häussler mit Familie und
der ganzen MANZschaft**

Unsere Öffnungszeiten über die Feiertage:

Datum	Öffnungszeiten
Dienstag, 24. 12. 2024, Heiligabend	geschlossen
Mittwoch, 25. 12. 2024, Feiertag	geschlossen
Donnerstag, 26. 12. 2024, Feiertag	geschlossen
Freitag, 27. 12. 2024	8 - 17 Uhr
Samstag, 28. 12. 2024	9 - 13 Uhr
Sonntag, 29. 12. 2024	geschlossen
Montag, 30. 12. 2024	8 - 17 Uhr
Dienstag, 31. 12. 2024, Silvester	geschlossen
Mittwoch, 01. 01. 2025, Feiertag	geschlossen
Donnerstag, 02. 01. 2025	8 - 17 Uhr
Freitag, 03. 01. 2025	8 - 17 Uhr
Samstag, 04. 01. 2025	9 - 13 Uhr
Sonntag, 05.01.2025	geschlossen
Montag, 06.01.2025, Feiertag	geschlossen