

Küchen 2011 Kultur

4

MANZ Kundeninformation - Auflage: 33.000 Exemplare / Ausgabe 4-2011

Einweihung der funkelnagelneuen MANZ Backwelt mit MANZ Weihnachts-Schaubäckerei

Vom 25.11. bis 27.11.2011 täglich von 10 bis 18 Uhr
ständig Live Back- und Kochvorführungen

ERÖFFNUNG der neuen über 2.000 m² großen MANZ BACKWELT!

Special Guests:

Der amtierende Back-
Weltmeister

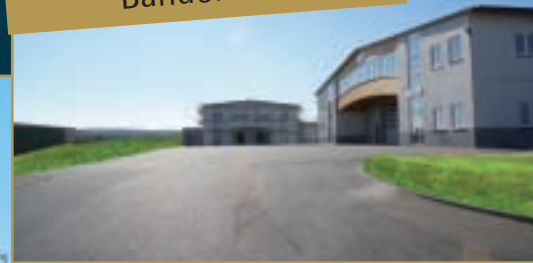
Siegfried Brenneis
sowie der niederländische
Bäckermeister-Trainer
Hans Som mit Frau

Seite 3



Die neue MANZ Backwelt:
Backkompetenz in voller
Bandbreite!

Seite 6



Gastland TÜRKEI

Land der 1000 Köstlichkeiten:

Wir zeigen u.a. die Herstellung von Fladenbrot, Jog-
hurt-Schnittchen, Riesen-Börek u.a. Köstlichkeiten
und Überraschungen

Seite 3



Einladung in die neue Backwelt von MANZ!



Am 1. Adventwochenende ist die offizielle Eröffnung der MANZ Backwelt. Die große MANZ Weihnachts-Schaubäckerei findet erstmals in den neuen Räumen sowie im Werk statt. Die riesengroße Back- und Kochschau bietet Ihnen wieder viele köstliche Rezepte zum Mitnehmen, eine große MANZ Ofenausstellung mit viel Back- und Kochzubehör. Und auch die neuen Vorführ- und Seminarräume können besichtigt werden.

Erleben Sie die große MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei feiern Sie mit uns die offizielle Eröffnung

Eintritt frei - Kinderbetreuung frei - Shuttlebus frei

Freitag, 25. bis Sonntag, 27.11.2010 täglich von 10 bis 18 Uhr

Sehr verehrte Leserinnen und Leser, liebe Kunden und Freunde von MANZ

Wir laden Sie ein!

Am 25. November 2011 ist es soweit! Dann öffnet sich Ihnen Tür und Tor in die neue, große MANZ-Backwelt! Auf über 2000 m² erleben Sie hier Backkompetenz in ihrer ganzen Bandbreite!

Ein weiterer großer Schritt in die Zukunft ist getan. Für Sie haben wir von MANZ eine Vision in die Realität umgesetzt:

Den Bau eines neuen Backzentrums, das keine Wünsche offen lässt. Ein Ort, an dem Besucher und Backbegeisterte in lichten, modernen Räumen die ganze Bandbreite des MANZ Angebotes in aller Ruhe und ausgiebig in Augenschein nehmen und sich beraten lassen können. Neue, große Seminarräume mit hochmoderner Ausstattung werden die Teilnehmer unserer beliebten MANZ Back- und Kochseminare mit Sicherheit begeistern. Platz für bis zu 80 Personen bieten unsere neuen Präsentationsräume für Back- und Kochvorführungen.

Jetzt ist es soweit: Mit der diesjährigen MANZ Weihnachts-Schaubäckerei wird die neue, große MANZ Backwelt offiziell eröffnet und die Vision wird zur Realität.

Erleben Sie die großartigste Weihnachts-Schaubäckerei seit Bestehen der Firma MANZ

In unserer neuen, großen MANZ Backwelt, die am ersten Adventwochenende eröffnet wird sowie im erst vier Jahre jungen MANZ Backofenwerk und auch auf dem MANZ Betriebsgelände erleben Sie in diesem Jahr eine ganz besondere Weihnachts-Schaubäckerei mit vielen überraschenden **Neuheiten**. Z.B. den **MANZ-Ofen kombiniert mit Holzherd** (wie früher...), neue **Massivholzküchen mit allen MANZ-Öfen** hoch und tief eingebaut. Alle MANZ-Ofenmodelle (mehr als 60) werden in neuem Ambiente gezeigt und dazu natürlich die ganze Bandbreite an **MANZ Back- und Kochzubehör**. Last but not least dürfen Sie sich auf die vielen, vielen **Live-Back- und Kochvorführungen** freuen!

Es wird dieses Jahr mit Sicherheit ein ganz besonderes, schönes Fest...



...dazu laden wir Sie recht herzlich ein.
Wir freuen uns sehr auf Ihr Kommen!

Robert und Dagmar Häubler



Festliches Kochen, Braten und Garen im MANZ-Backofen mit feinen Rezepten und natürlich mit unserem beliebten Meisterkoch Edgar Engst:

Freuen Sie sich auf

- Festliche Kreationen für Ihr Weihnachtsmenü!

Erleben Sie live wie unser bekannter Meisterkoch sein Können entfaltet. Dabei gibt er Ihnen viele professionelle Tipps und beantwortet alle Ihre Fragen. Ein Hochgenuss in jeder Beziehung!

Festliches Backen im MANZ-Ofen in fantastischer Vielfalt

Dieses Jahr sind über 15 Meister/innen ihres Fachs für Sie im Einsatz: Bäcker/innen, Konditoren/innen und Landfrauen.

Freuen Sie sich in diesem Jahr auf unzählige, herrliche Köstlichkeiten - ein wahrer Backraum live zum Anfassen und zum Erleben.



Der amtierende Bäcker-
Weltmeister:
Siegfried Brenneis



Trainer der Nieder-
ländischen Bäcker-
Nationalmannschaft:
Hans Som



Zauberhafte und köstliche Backwaren
Hier bekommen
Sie die Tricks
der Meister
gezeigt

Professionelle Bäcker, professionelle Öfen: In der neuen MANZ Backwelt können Sie sich Ihren passenden MANZ-Öfen für Ihre private Küche und Backstube aussuchen und die MANZ-Öfen sowie viel professionelles Zubehör auch im Einsatz erleben. Gleiches gilt natürlich auch für Bäckereien, Gastronomien und Metzgereien!

MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei und Teilnahme am Preiswettbewerb der MANZ-Backwelt!

Rezepte kostenlos zum Mitnehmen für Sie - Preisausschreiben

selber Backen & Kochen - aus gutem Grund und mit viel Liebe

LIVE-VORFÜHRUNGEN:

- Feine Weihnachtsgebäcke
...Christstollen,
...Lebkuchen,
...Makronen und
...Plätzchen aller Art
- Verschiedene Brote, u.a.
...Vollkornbrote,
...traditionelle Brotsorten,
...Brote aus Urgetreiden,
...Baguettes,
...Türkisches Fladenbrot
- Viele Sorten Klein- u. Feingebäcke
...Brötchen,
...Brezeln,
...Laugengebäcke
- Pizza in Variationen

und vieles, vieles mehr

Große MANZ Ofenausstellung mit Werksverkauf

Wir präsentieren Ihnen live in Aktion und natürlich in einer großen Ausstellung alle Modelle unserer **MANZ Qualitätsöfen**. Schauen Sie sich in aller Ruhe um und wenn Sie Fragen haben nimmt sich unser Fachpersonal gerne viel Zeit für Sie!

Professionelles Zubehör für Ihre Backstube und Küche

In unserer großen Back- und Kochzubehörausstellung haben wir für Sie eine Riesenauswahl an professionellem **Back- und Kochzubehör** sowie **Teigknetmaschinen, Gedreidemöhlen und vielen praktischen Küchenhilfen**.



Vielseitiges Rahmenprogramm

Lassen Sie sich unsere Backofenmanufaktur zeigen und verbinden Sie einen Besuch der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei mit einem Gang über den Creglinger Weihnachtsmarkt (ab Freitagabend). Unser Shuttlebus zum Weihnachtsmarkt ist ab Samstagmittag kostenlos für Sie im Dauereinsatz!

Beim MANZ Preisausschreiben mit- machen und gewinnen!

An unserem Infostand liegt Ihr Teilnahmechein für das diesjährige Preisausschreiben. Einfach hingehen, mitmachen und mit etwas Glück gewinnen.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch der diesjährigen MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei mit Eröffnung der neuen, großen MANZ Backwelt! Ihre treue MANZschaft

Weitere Highlights

Bei MANZ erleben Sie u.a. den amtierenden Weltmeister im Backen und gleichzeitig den Trainer der Bäckernationalmannschaft der Niederlande!

Bäckermeister **Hans Som** ist der Trainer der Niederländischen Bäcker-Nationalmannschaft (mittl. Bild oben).

Bäckermeister **Siegfried Brenneis** ist amtierender Back-Weltmeister und Teamchef der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft! (Linkes Bild oben). Bei MANZ sind die beiden Meister nur für Sie da - sie zeigen Ihnen ihr Können und verraten Ihnen viele Tipps und Tricks.

Meisterkoch und Diätkoch

Meisterkoch **Edgar Engst** vom Club der Köche Oberschwabens hat viele Auszeichnungen erhalten. Auch er ist bei MANZ nur für Sie da und zeigt Ihnen die Herstellung festlicher Menüs.

Gastland TÜRKEI

MANZ-Öfen werden in die ganze Welt exportiert. Dabei lernen wir von MANZ landestypische Gebäcke und Spezialitäten kennen. Dies wollen wir Ihnen nicht vorenthalten. So können Sie sich in diesem Jahr auf **türkische Spezialitäten** frisch aus dem MANZ-Ofen freuen!

TIPP:

Wir holen Sie vom Bahnhof ab!

Wenn Sie mit dem Zug anreisen, holen wir Sie gerne von unseren nächstgelegenen Bahnhöfen ab. Bitte setzen Sie sich vorher telefonisch mit **Julia Manz**

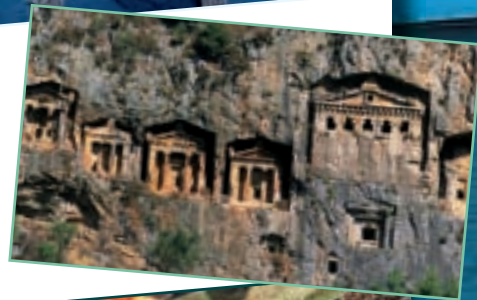
Telefon 0 79 33 / 91 40 0
in Verbindung.





Die Türkei zu Gast bei MANZ

Land zwischen Orient und Okzident



Auf der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei stellen wir Ihnen Spezialitäten aus der Türkei vor!

Wir danken an dieser Stelle dem Ministerium und dem offiziellen Tourismusportal der Türkei für Bildmaterial und Information:
<http://www.goturkey.com>

Die Türkei kann auf eine Jahrtausende alte Geschichte zurück blicken in der sie sich zu einem bedeutendem Zentrum der Philosophie, Theologie, Kunst und Kultur entwickelt hat.

Jahrtausende lang war Istanbul die Hauptstadt von drei großen Reichen – dem Römischen, Byzantinischen und Osmanischen Reich. Sie ist die einzige Stadt der Welt, die auf zwei Kontinenten (Asien und Europa) liegt. Die heutige Hauptstadt der Türkei ist Ankara.

Das ca. 3000 v. Chr. gegründete Troja, der Heilige Nikolaus, geboren in Patara (in der heutigen Türkei) – alles bekannte Namen. Aber auch Kleopatra, Homer, sogar Florence Nightingale, Leonardo da Vinci, Lady Montague und natürlich die holländischen Tulpen sind eng mit der Türkei verbunden.

Die Türkei ist eines der beliebtesten Reiseländer. Da sprechen schon die Bilder für sich. Besonders aber interessiert uns heute die Politik. Als der erste türkische Präsident Mustafa Kemal Atatürk im Jahre 1938 verstarb hinterließ er dem türkischen Volk ein Erbe, auf das es heute noch stolz ist. Die Türkei zählt zu den wenigen mehrheitlich muslimischen Staaten, in denen das islamische Recht – die Scharia – nicht gilt. 1928 erfolgte durch Ata-

türk eine strikte Trennung von Religion und Staat. Das lateinische Alphabet wurde eingeführt, Frauen bekamen das Recht zu wählen und gewählt zu werden. Die Türkische Republik ist seit über 80 Jahren Mitglied der Internationalen Gemeinschaft. In diesem Zeitraum fanden große Veränderungen statt und mehrere Reformen wurden durchgeführt, die die Türkei einheitlich in einen modernen Staat umformten. Das Mehrparteiensystem wurde eingeführt, ein produktives und lebhaftes Volk gebildet, die Industrialisierung und Marktwirtschaft angekurbelt.

Die Türkische Küche ist orientalisch, frisch, bunt und vielfältig wie die Farben der Gewürze auf einem Marktstand.

Bei der MANZ Weihnachts-Schaubäckerei

2011 dürfen Sie sich auf die Live-Vorführungen unserer türkischen Gäste freuen.

Sie sprechen türkisch und



deutsch und erklären Ihnen gerne die

Feinheiten der türkischen Küche.

Die Rezepte dazu dürfen Sie gerne mitnehmen.



Menschen bei MANZ

Günther Beck

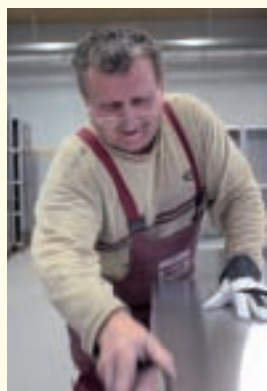


Seit 2007 haben wir einen „bärenstarken“ Kollegen im Team: Günther

Beck, immer die Ruhe selbst, kümmert sich um alle Stellen wo's klemmt oder brennt. Ob Leiter, Zange oder ein Verschluss aus Klett – alles hat der Günther Beck.

Außerdem ist er auch für die Sicherheit der Gebäude zuständig.

Und natürlich arbeitet Günther Beck in



der Produktion mit: Er sorgt u.a. für die besonders glatte Oberfläche der Edelstahl-Produkte und für saubere, glatte Kanten.

Ansonsten eher der ruhige Typ dreht Günther Beck richtig auf, wenn bei MANZ eine große Veranstaltung stattfindet.

Als "kräftige" Servicekraft ist er ständig unterwegs, wenn es um Ihr leibliches Wohl geht. Dabei hat er immer einen flotten Spruch auf Lager. Vorausgesetzt man versteht den Dialekt...

Bei der diesjährigen Eröffnung unserer neuen MANZ Backwelt mit großer Weihnachts-Schaubäckerei können Sie unseren lustigen Kollegen live und in voller Aktion erleben.

Na dann:

Auf eine ebenso schöne wie fröhliche MANZ-Weihnachts-Schaubäckerei!

MANZ Rezept:

Köstlicher Bratapfel-Kuchen

(Für 1 Tortenform 26 cm Ø)

Den MANZ-Backofen auf 170-180°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).



- | | |
|------------|--|
| 250 g | Weizenmehl Type 405 mit |
| 1 TL | Backpulver, |
| 125 g | Zucker, |
| 1 Prise | Salz, |
| 1 Päckchen | Vanillezucker, |
| 1 Stück | Ei und |
| 125 g | Butter zu einem Mürbteig verkneten. Den Mürbteig in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Tortenform drücken. |
| 12 Stück | mittelgroße, geschälte Äpfel (ohne Kernhaus) im Ganzen auf dem Mürbteig verteilen. Die Äpfel je nach Geschmack mit Johannisbeergelee und Rosinen füllen. |
| 600 g | Sahne mit |
| 1 Päckchen | Vanillezucker, |
| 75 g | Zucker und |
| 1 Päckchen | Vanillepuddingpulver aufkochen und über die Äpfel gießen. Den Kuchen in den Ofen stellen und ca. 60-70 Minuten backen. |

Schon der feine Duft macht gute Laune und...
der Bratapfel-Kuchen ist unglaublich lecker!

★ Wir sagen DANKE

Danke allen unseren langjährigen Kunden und allen Menschen, die uns in diesem Jahr zum ersten Mal Ihr Vertrauen entgegen gebracht haben. Ihnen verdanken wir unseren Erfolg! Danke für ein weiteres, gutes Geschäftsjahr und den Lohn für alle unsere Anstrengungen. Wir wissen dies sehr zu schätzen und sind auch in Zukunft immer gerne für Sie da.

*Tannenbäume, Kugeln, Lichter,
Bratapfelduft und fröhliche Gesichter.
Freude am Schenken - das Herz wird weit -
wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit!*

Ihre MANZ Geschäftsleitung und die ganze MANZschaft



Herzlich willkommen!

Ab Dezember 2011 finden alle MANZ Seminare in der neuen, großen MANZ Backwelt statt. Auf dem Gipfel des "Hörleberges", in Creglingen-Münster mitten in der Natur, mit einer herrlichen Rundum-Aussicht!

Eröffnung mit Weihnachts-Schaubäckerei vom 25. - 27. November 2011
Siehe Seiten 2 und 3



Eingebettet in die herrliche Natur Hohenlohe-Frankens mit ihren Wiesen, Feldern und Wäldern hat die neue MANZ Backwelt ihre Heimat. Auf der südlichen Hochebene des Taubertals bietet Ihnen die exponierte Lage der MANZ Backwelt auf einem der höchsten Punkte eine wundervolle Aussicht über Täler und Höhen bis in die Region des Frankenwaldes. In den neuen, hochmodern ausgestatteten Seminarräumen können die Seminarteilnehmer unsere beliebten MANZ Mitmachseminare jetzt doppelt genießen.

NEU 2011: MANZ "Nacht-Seminar" - Mach's wie die Bäcker

...für alle, die nachts was Besseres zu tun haben, als zu schlafen! Erleben Sie unseren Bäckermeister Markus Gundel in seiner besten Zeit und backen Sie mit ihm Brot, Brötchen und frische Brezeln.

Nachts backen von 04.00 bis 10.00 Uhr mit anschließendem Weißwurstfrühstück und Brezeln frisch aus dem MANZ-Ofen!

NEU 2011: MANZ Vollkorn-Seminar - Vom Korn zum Brot

Das volle Korn hat mehr gesunde Inhaltsstoffe und geschmacklich ist es intensiver. Durch die gehaltvolle Zusammensetzung des Vollkornmehls unterscheidet sich die Herstellung von Backwaren mit Vollkornmehl vom "herkömmlichen" Backen. Mit unserem Bäckermeister Markus Gundel backen Sie aus frisch vermahlenem Getreide ihr eigenes Sauerteigbrot, Brötchen und Kuchen. Worauf es beim Backen mit Vollkornmehl ankommt lernen Sie hier "von Korn auf"!

Dauer des Seminars: 1 Tag von 09.00 bis 17.00 Uhr.

MANZ Seminare = Mitmachseminare!

Anfänger, aber auch schon "Köner", jeder kann von einem MANZ-Seminar profitieren. Bei den MANZ-Seminaren machen alle Teilnehmer aktiv mit, so dass Sie im wahrsten Sinne des Wortes: "alle Hände voll zu tun" haben!

Perfektion in Sachen MANZ

Perfektion tut jeder Küche gut: Dazu gehören selbstverständlich immer beste Zutaten und natürlich ein MANZ-Ofen. Es gibt tatsächlich keinen vergleichbaren Ofen, der so vieles so gut kann!

SEMINARTERMINE 2011/Anf. 2012

MANZ Komplett-Seminar:

Freitag / Samstag, den 02. + 03. Dez.
Freitag / Samstag, den 09. + 10. Dez.
Freitag / Samstag, den 13. + 14. Jan.
Freitag / Samstag, den 20. + 21. Jan.
Dienstag / Mittwoch, den 24. + 25. Jan.
Freitag / Samstag, den 03. + 04. Feb.
Dienstag / Mittwoch, den 07. + 08. Feb.
Freitag / Samstag, den 24. + 25. Feb.

MANZ Brezel-Seminar:

Freitag, den 17. Februar

MANZ Kirmeier-Royal-Seminar:

Donnerstag, den 08. März
Freitag, den 09. März
Samstag, den 10. März

MANZ Tagesseminar "Backen":

Samstag, den 07. Januar
Dienstag, den 14. Februar

MANZ Nacht-Seminar:

Samstag, den 11. Februar

MANZ Vollkorn-Seminar:

Dienstag, den 06. Dezember
Mittwoch, den 22. Februar

Ausführliche Information, auch mit Übernachtungsverzeichnis, senden wir Ihnen sehr gerne zu. Seminaranmeldung / Infoanforderung per Telefon: 0 79 33 / 91 40-0
www.manz-seminare.de

Weitere Seminartermine und Angaben wo Sie uns auf einer Messe treffen können finden Sie auch im Internet unter:

www.manz-backtechnik.de

Bei evtl. Fehlermeldungen bitten wir dies zu entschuldigen, auch die MANZ-Seiten werden zur Zeit komplett neu erstellt.

MANZ Küchenkultur IMPRESSUM:

Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH
Münster 192 · 97993 Creglingen
Tel. 0 79 33 / 91 40-0 · Fax 0 79 33 / 91 40-99
www.manz-backtechnik.de
info@manz-backtechnik.de
Druck: Schleunungdruck, Würzburg
Auflage: 33.000 Exemplare
Fotos: MANZ, fotolia, Türkisches Konsulat
Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich.



MANZ Weihnachts-Angebote zum Backwelt-Eröffnungspreis! Spitzenqualität für Ihre "feine Küche und Backstube"

Bestellen - fertig - los!

MANZ-Ofen Modell 30/2 inklusive 1 Brotschieber und 2 Backbleche!

- Spitzenmodell zum perfekten Backen, Braten, Garen und Grillen
- Absolut gleichmäßige Wärmeverteilung durch die speziell entwickelten MANZ Spezial-Backplatten
- Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt
- Spitzenmodell mit 2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten
- Jede Backetage ist einzeln zuschaltbar und mittels eigenem Thermostat einzeln regulierbar
- Backtemperatur stufenlos von 30°C bis 270°C einstellbar
- Türscharnier wahlweise rechts oder links
- Jeder MANZ-Ofen wird komplett in handwerklicher Arbeit in unserem Werk in Creglingen-Münster hergestellt.



MANZ-Ofen Modell 30/2
Anschlusswert: 2,6 kW
Spannung: 230 V, Gewicht: 62 kg
Außenmaße: (BxTxH) 60 x 58 x 64 cm
Innenmaße: (Backflächen) 38 x 44 cm

+ 2 MANZ Backbleche

Mit 2,5 cm hohem Rand an 3 Seiten und 1 offenen Seite zum leichten Abschieben des Backgutes. Besonders geeignet für Brötchen und Kleingebäcke aller Art, aber auch für Kuchen und Brote.

+ MANZ Brotschieber

Aus Buchen-Sperrholz. Zum Einschieben von freigeschobenen Broten oder Brötchen in den Backofen. Der Schieber ist genau so groß wie die Backfläche einer MANZ Backetage. Somit kann die ganze Backetage mit nur einem Schub auf einmal beschickt werden.

Eröffnungspreis statt ~~€ 3.036,50~~
inkl. MwSt. und inkl. Lieferung frei Haus!*

€ 2.800,-

KOMBI-ANGEBOT: MANZ Brat- und Grillset

3teilig, bestehend aus Pfanne, Deckel und Grillrost. Edelstahl, schwere Qualität. Bestens geeignet zum Braten, Grillen, Dampfgaren und Überbacken.

Mit Rezept für Weihnachtsgans!

+ "MANZOMETER"

Hochwertiges Bimetall-Einstichthermometer zum exakten Anzeigen der Gartemperaturen für alle Arten von Sauerteigen sowie der Garstufen für Fleisch, Fisch, Gemüse und Gebäcken. Von 0 bis 100 °C.



Maße Pfanne:
43 L x 36 B x 11 H (cm)

2 Deckelgrößen zur Auswahl:
Deckel hoch: 8 cm
Deckel nieder: 5,5 cm

Eröffnungspreis statt ~~€ 213,50~~
inkl. MwSt. + Porto/Verpackung

€ 199,50

Wünschen Sie eine Beratung oder unseren Ofenkatalog?
Rufen Sie uns an: Tel.: 0 79 33 / 91 40-0
Auch wenn Sie etwas bestellen möchten oder weitere Informationen wünschen, freuen wir uns über Ihren Anruf. Mit umseitiger Formularantwort können Sie direkt bestellen und/oder weitere Informationen anfordern.

* Angebotspreis nur gültig innerhalb Deutschlands bis zum 15.12.2011. Selbstverständlich liefern wir auch ins Ausland - bitte sprechen Sie uns an.

Ich wünsche weitere Unterlagen:



MANZ Haushaltsöfen



MANZ Gewerbeöfen



MANZ Zubehör

**MANZ
Seminare**



MANZ Getreidemühlen



MANZ Teigknetmaschinen



MANZ Nudelmaschinen

- Wir haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Bitte rufen Sie uns an, Telnr.: _____
- Wir sind zufriedene MANZ Kunden. Sie dürfen uns mit Name, Anschrift und Telnr. in die Referenzliste aufnehmen.
- Bitte löschen Sie unsere/meine Adresse aus Ihrem Kundenstamm.

Bestellung

Stück	Artikel von MANZ	€	Gesamtpreis €
	MANZ-Ofen Typ 30/2, Türscharnier rechts <input type="checkbox"/> Türscharnier links <input type="checkbox"/> mit 1 MANZ Brotschieber und 2 MANZ Backblechen inkl. Lieferung frei Haus!*	2.800,00	
	MANZ Brat- und Grillset (3tlg.) Deckel hoch <input type="checkbox"/> Deckel nieder <input type="checkbox"/> und 1 MANZOMETER	199,50	
	MANZOMETER (Bimetall-Einstichthermometer 0-100 °C - Made in Creglingen)	29,50	
	MANZ Backblech Aluminium (1 Seite offen) 36 x 43 cm	18,50	
	MANZ Brotschieber aus Buchen-Sperrholz 36 x 43 cm	29,50	
	MANZ Brat- und Grillset (3tlg.) Deckel hoch <input type="checkbox"/> Deckel nieder <input type="checkbox"/>	184,00	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands* für Backzubehör	6,00	

* Bei Lieferungen ins Ausland Versandkosten nach Absprache.

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. - Angebote gültig bis 15.12.2011.

Datum _____ Unterschrift _____ Telefon _____ Fax _____

Dieses Formular können Sie uns faxen, aber auch per Post zusenden. **Wir danken Ihnen!**

MANZ Backtechnik GmbH

Münster 124 | 97993 Creglingen, Ortsteil Münster
Telefon 0 79 33 / 91 40-0 | Fax 0 79 33 / 91 40-99
www.manz-backtechnik.de | info@manz-backtechnik.de

Ausstellung, Beratung und Verkauf ab 22.11. in der neuen MANZ Backwelt!

Montag - Freitag 8.00 - 17.00 Uhr

Samstag 9.00 - 13.00 Uhr

MANZ-Ofen Vorführungen für Gruppen inkl. Mittagessen und/oder Kaffee mit Kuchen
individuell nach Absprache möglich.