

# Küchen 2017 Kultur 1



MANZ Kundeninformation – Auflage: 39.000 Exemplare / Ausgabe 1-2017



## NEU

MANZ Kalender mit Veranstaltungen  
und Seminaren

## MANZ Seminare

Überblick und Seminarinhalte

## MANZ Menschen

Stefan Rummel

## MANZ Rezept und Thema

Sotten, Dünsten, Dämpfen,  
Dampfgaren

## MANZ Frühjahrsangebote

- Teigknetmaschinen LEA18 und LEA18 2G
- Zubehörgutschein bei MANZ Ofenbestellung





## Langjährige Mitarbeiter geehrt

Die MANZ-Jahresabschlussfeier 2016 nahm Firmenchef Robert Häußler zum Anlass zwei verdiente Mitarbeiter für ihre langjährige Betriebszugehörigkeit und Treue zu ehren.



Seit 1991 setzt sich Hartmut Pritzkow unermüdlich für die Konstruktion und Weiterentwicklung aller MANZ Produkte ein. Direkt nach seiner Ausbildung zum Werkzeugmacher und anschließendem Maschinenbaustudium kam Hartmut Pritzkow zu MANZ. Zu Beginn seiner Schaffenszeit wurden alle Konstruktionszeichnungen noch per Hand am Reißbrett erstellt. Heute werden alle Konstruktionen per Computer mit modernen CAD-Programmen durchgeführt und die modernen CNC-Produktionsmaschinen direkt mit diesen Zeichnungen „gefüttert“. Was passiert in den nächsten 25 Jahren? Wir dürfen gespannt sein.

2016 war das Jahr der Jubiläen für Helga Manz. Nach ihrem 70. Geburtstag im Frühjahr und der goldenen Hochzeit im Sommer kam im Herbst noch ihr 50jähriges Arbeitsjubiläum hinzu. Frührente mit 63? Arbeiten bis 67? Nein, auch mit 70 stellt sich Helga Manz noch Herausforderungen wie neuen Computerprogrammen. Wie würden wir auf Facebook sagen? Gefällt mir!

## MANZ auf der Fachmesse für Bäckereitechnik in der Schweiz

### Erfolgreicher Messeauftritt der Firma MANZ bei den Schweizer Eidgenossen:

Zusammen mit der Firma Leutenegger + Frei AG, die den Vertrieb und den Service für alle MANZ Gewerbebacköfen in der Schweiz durchführt, nahm MANZ an der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) vom 22.-25.01.2017 in Bern teil. Auf der Messe wurden die Gewerbeofenmodelle von MANZ mit großem Erfolg präsentiert.

Auch in der Schweiz ist der MANZ-Ofen ein absolutes Spitzenprodukt! Für die sehr gute Zusammenarbeit bedanken wir uns an dieser Stelle bei unserer Partnerfirma Leutenegger + Frei AG, CH-9204 Andwil recht herzlich!



## Menschen bei MANZ: Bäckermeister und Konditor Stefan Rummel



Das Backen liegt mir im Blut. Schon von Kindesbeinen an war ich mit meinem Vater in der elterlichen Backstube und experimentierte mit Teig. Was lag also näher als den Beruf des Bäckers von der Pike auf zu lernen? Direkt an meine Ausbildung zum Bäcker schloss ich eine Ausbildung zum Konditor an und erlangte 4 Jahre später meinen Meisterbrief, sowie den Betriebswirt des Handwerks. Als ich im Frühjahr letzten Jahres hörte, dass die Firma MANZ einen weiteren Bäckermeister für Seminare und Messen sucht, ergriff ich die Gelegenheit: Was gibt es Schöneres als die Leidenschaft des Backens an Gleichgesinnte weiterzugeben und mit Ihnen zu teilen?! Zusammen mit meinem Kollegen Bäckermeister Markus Gundel zeige ich Ihnen in unseren vielfältigen Seminaren (siehe Seite 3) was der MANZ-Backofen so alles kann, aber auch wie Sie Ihre Backkünste verbessern können. Besuchen Sie mich bei einem MANZ Backseminar – Sie werden begeistert sein! Ich freue mich auf Sie!

*Ihr Stefan Rummel*

Auf über 20 Jahre Seminarerfahrung kann MANZ nun schon mit Stolz blicken. Das erste Seminar bei MANZ fand 1991 statt, zu einer Zeit, in der solche Seminare noch nicht üblich waren. Alle MANZ Seminare wurden kontinuierlich weiterentwickelt und sind heute so ausgefeilt wie nie. Nach wie vor handelt es sich bei MANZ um Mitmachseminare: Sowohl Anfänger, als 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!



## MANZ Seminar „Komplett“

Das ideale Seminar um den MANZ-Ofen mit all seinen Anwendungsmöglichkeiten kennenzulernen und effektiv zu nutzen. Dieses umfassende Seminar führt Sie durch die ganze MANZ Koch- und Backwelt! Auch für MANZ Ofenbesitzer, die ihr Wissen vertiefen möchten, ist dieses Seminar die richtige Wahl.

## MANZ Tages-Seminar

Unser täglich Brot ist wahrlich nicht alltäglich. Aromatisch, krustig, innen saftig und unglaublich vielseitig. Die Kunst des professionellen Backens an nur einem Tag. Bei diesem Seminar lernen Sie alles über die eigene Herstellung feinsten Brotes und Backwaren mit allen Tricks und Kniffen. Besonders lecker gelingen diese natürlich im MANZ-Ofen.

## MANZ Seminar „Vollkorn / Vollwert“

Als „vollwertige“ Alternative zum Komplett-Seminar bieten wir unser Vollkorn-/Vollwert-Seminar an. Auch hier lernen Sie den MANZ-Ofen kennen und effektiv nutzen, jedoch ausschließlich unter vollkörnigen und vollwertigen Aspekten.



## MANZ Seminar „Glutenfrei“

Auf Wunsch vieler Kunden wurde dieses Seminar entwickelt. Sich glutenfrei ernähren bedeutet mit völlig anderen Zutaten als gewohnt zu arbeiten. Wir bei MANZ verwenden hier keine fertigen Mehlmischungen, sondern frische und vollwertige Zutaten. Lernen Sie wie auch glutenfrei schmackhafte Gerichte und Gebäcke selbst hergestellt werden können.

## MANZ Seminar „Laugengebäck“

Jeder kennt es, jeder liebt es – Laugengebäck mit der satten Bräune! Hier lernen Sie die fachgerechte Herstellung von Laugengebäck-Teigen, das professionelle Formen von Brezeln, Brötchen, Stangen und Knöpfchen, deren Belagung und natürlich das Backen im MANZ-Backofen.

## MANZ Seminar „Partygebäck“

Ob Geburtstag, Silvester, Grillparty, Jubiläum – jedes Fest wird mit köstlichem, selbst gebackenem Partygebäck erst richtig gut. Bei diesem Seminar lernen Sie wie man ganz besondere Gebäcke herstellt – natürlich im MANZ-Backofen.



## MANZ Seminar „Hefengebäck“

Es sieht einfach aus – ist es aber nicht: Zöpfe flechten mit Hefeteig. Lernen Sie bei diesem Seminar die richtigen Griffe kennen und üben Sie an Ihrem eigenen Hefezopf verschiedene Flechtarten.

## Backvorführung



Am 2. April 2017 finden MANZ Backvorführungen im Mühlenladen der Klostermühle, 72348 Heiligenzimmern (11.00 - 17.00 Uhr) statt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

## Seminar- und Messetermine finden Sie im Kalender auf den Seiten 5+6!

Weitere Seminare, deren ausführliche Beschreibungen, sowie einen genauen Ablauf und die Teilnahmegebühren finden Sie auf unserer Homepage: [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de). Oder fordern Sie einfach unseren Seminar-Prospekt mit allen erforderlichen Informationen an: 0 79 33 / 91 40-0.



# Sotten, Dünsten, Dämpfen, Dampfgaren...

## Jeder spricht davon, aber was ist eigentlich der Unterschied?

**Sotten** ist der alte Begriff vom heutigen **Dünsten**. Hierunter versteht man das Garen von rohen Lebensmitteln im eigenen Saft oder nur mit wenig zugegebener Fremdflüssigkeit (Wasser, Gemüsebrühe, Fleischbrühe,...). Durch dieses schonende Garverfahren bleiben Vitamine, Mineralstoffe und vor allem der Eigengeschmack weitestgehend erhalten. Die Temperatur des Wasserdampfes muss zwischen 80 und 100°C betragen. Wichtig ist außerdem ein gut schließendes Gefäß zu verwenden. Der untere Teil der Lebensmittel darf in der Flüssigkeit liegen, der obere gart im Dampf. Stark wasserhaltige Lebensmittel wie Tomaten, Zucchini oder Rhabarber dünsten übrigens ganz ohne Wasserzugabe.

Genau so schonend ist wasserarmes **Dampfgaren** (auch **Dämpfen** genannt). Der Unterschied zum Dünsten ist, dass kein Kontakt zur Flüssigkeit besteht. Die rohen Lebensmittel liegen also auf einem Rost, Sieb oder einer sonstigen Vorrichtung und werden vom heißen Dampf umströmt. Auch hier ist ein gut verschließbares Gefäß wichtig, denn je mehr Fremdflüssigkeit zugeführt wird, desto stärker wird der Geschmack verdünnt und das Lebensmittel verliert an Mineralstoffen und Vitaminen. Auch hier beträgt der Wasserdampf eine Temperatur von ca. 100°C.

## Warum ist denn der MANZ-Backofen so gut für das Dünsten und Dämpfen geeignet?

Anders als herkömmliche Backöfen arbeitet der MANZ-Backofen mit einer ruhenden Backhitze. Ober- und Unterhitze halten die eingestellte Temperatur und kein Gebläse trocknet das Back- oder Gargut aus. Außerdem hält die Backofentüre durch den patientierten MANZ Hakenriegel-Verschluss den Backraum fest und sicher verschlossen. Jedes Gargut gibt während des Dünstens oder Dämpfens Feuchtigkeit ab. Der so entstandene Dampf steigt im Backraum nach oben und erst wenn dieser komplett gefüllt ist, entweicht an der hierfür vorgesehenen Stelle nur der überschüssige Dampf, nämlich unten. Über die Ableitung in einem Edelstahlrohr gelangt dann der Überdruck nach außen – der Backraum ist und bleibt voll mit Dampf gefüllt. Der MANZ-Backofen arbeitet also ohne Wasseranschluss und ohne Wassertank! Dadurch wird im MANZ-Backofen ganz schonend und ohne Fremdflüssigkeit gegart und gedämpft.

## So wird's im MANZ-Backofen gemacht:

Der MANZ-Backofen wird je nach Gargut auf 100–140°C vorgeheizt (die Abschirmbleche bleiben im Ofen). Die rohen Lebensmittel werden gewaschen und in der MANZ Kombipfanne oder einem vergleichbaren Gefäß in den Backraum

gestellt. Die Garzeit richtet sich nach der Größe bzw. der Menge und Art des Garguts. Während des Garprozesses wird nur sehr wenig Energie verbraucht, da der MANZ-Backofen während des Garprozesses nur noch selten heizt, um die Temperatur zu halten. Achtung: Die Türe sollte während des Dünstens bzw. Dämpfens möglichst selten geöffnet werden, da beim Öffnen der ganze Dampf aus dem Ofen entweicht und die Garzeit sich somit verlängert.



Backen, braten, dünsten, dämpfen, grillen, einkochen, dörren – alles in einem Gerät und das seit mehr als 50 Jahren!

## Gedämpfter Blumenkohlkopf mit Pellkartoffeln

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen.

- mittelgr. Blumenkohlkopf von den Blättern befreien und waschen.
- 500 g halbfeste Kartoffeln waschen. Beides zusammen in die MANZ Kombipfanne legen und mit dem Deckel verschließen. Die MANZ Kombipfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und gleichzeitig den Ofen auf 130°C zurückschalten. Garzeit beträgt je nach Größe und Sorte ca. 60 bis 70 Minuten.

Dazu passt:

- Sauce Hollandaise
- 200 g Butter auf dem Herd erhitzen bis Molke sich abgesetzt hat und fast verdampft ist. Wenn sich hellbraune Flocken bilden sofort vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
  - 3 Eigelbe in einen kleinen Topf geben.
  - 1 Prise Salz,
  - 1 Prise Cayennepfeffer,
  - 1 Spritzer Zitronensaft,
  - etwas Worcestershire Sauce, sowie
  - 3 EL Weißwein zugeben, gut verrühren, im heißen Wasserbad oder auf der Herdplatte Stufe 1-2 aufschlagen bis Schneebespuren gut erkennbar sind. Vom Herd nehmen, auf ein Tuch stellen und Butter erst tropfen- dann fadenweise unterschlagen.

# MANZ Empfehlung

## Unsere Empfehlungen: MANZ Kombipfanne

Mit der Kombipfanne ist man rundum versorgt: Ob als Bratpfanne, Grillpfanne, Auflaufform, zum Dünsten, Dämpfen oder Kochen – mit der MANZ Kombipfanne ist man für jeden Zweck ausgestattet. Sie besteht aus hochwertigem Edelstahl in besonders schwerer Qualität. Die Langversion besteht aus vier Teilen: Dem Pfannenunterteil, dem Deckel (kann bei Bedarf auch als separate Pfanne benutzt werden), dem Brat- und Grillrost (auch zum Dämpfen verwendbar), sowie einem Servier- und Warmhalterost.



Die MANZ Kombipfanne besteht aus vier Teilen: Pfanne, Pfannendeckel, Brat- und Grillrost zum Einsetzen, sowie einem Servier- und Warmhalterost. Maße mit Deckel (L x B x H): 43 cm x 18 cm x 10 cm Art.-Nr. ZU33104

~~statt 189,- €~~

**180,00 €**

## MANZ Kombipfanne „kompakt“

Die kompakte MANZ Kombipfanne ist aus demselben Edelstahl in besonders schwerer Qualität gefertigt. Sie besteht aus 3 Teilen: Dem Pfannenunterteil, dem Deckel (kann bei Bedarf auch als separate Pfanne benutzt werden) und dem Brat- und Grillrost. Maße mit Deckel (L x B x H): 33 cm x 17,5 cm x 12,5 cm Art.-Nr. ZU33160



Eine weitere Einsatzmöglichkeit ist die Zubereitung von Gedünstetem und Gedämpftem gleichzeitig. Hierfür wird verschiedenes Gemüse im Pfannendeckel verteilt. Dann wird der Servier- und Warmhalterost aufgesetzt und auf diesen z. B. dann Fisch gelegt. Das Gemüse wird nun im Ofen gedünstet und der Fisch gedämpft. Freuen Sie sich auf unzählige Variationsmöglichkeiten mit der MANZ-Kombipfanne.



~~statt 159,- €~~

**150,00 €**

Zuzügl. Porto und Verpackung

Bestellen Sie ganz einfach mit dem Bestellformular der letzten Seite, telefonisch oder im Internet unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de).

# MANZ Kalender

März	
1	
2	Laugengebäckseminar
3	Komplettseminar 1. Tag
4	Komplettseminar 2. Tag
5	
6	Beratungstag bei MANZ
7	
8	
9	Komplettseminar 1. Tag
10	Komplettseminar 2. Tag
11	
12	
13	
14	Tagesseminar
15	
16	Som-Seminar
17	Som-Seminar
18	Som-Seminar / Tortenvorführung
19	
20	
21	Seminar Glutenfreie Küche
22	
23	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag
24	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag
25	
26	
27	Komplettseminar 1. Tag
28	Komplettseminar 2. Tag
29	Sauerteigvorführung
30	
31	

  

April	
1	
2	MANZ Backvorführung in 72348 Heiligenzimmern
3	Hoeltzel-Seminar
4	Hoeltzel-Seminar
5	Tagesseminar
6	
7	Komplettseminar 1. Tag
8	Komplettseminar 2. Tag
9	
10	Hefegebäckseminar
11	
12	
13	
14	Karfreitag
15	Beratungstag bei MANZ
16	Ostersonntag
17	Ostermontag
18	
19	Komplettseminar 1. Tag
20	Komplettseminar 2. Tag
21	
22	Partygebäckseminar / Tortenvorführung
23	
24	Komplettseminar 1. Tag
25	Komplettseminar 2. Tag
26	
27	Kirmeier-Royal-Seminar
28	
29	
30	

Ab Hof  
Wiesenburg  
Halle 7  
Stand 773

Handwerkermesse  
München  
Halle B3  
Stand B3.130

Internorga  
Hamburg  
Halle B6  
Stand 537

Ausbildungs-  
börse Röttingen

Slowfood  
Stuttgart  
Halle 7  
Stand 7E30

Mannheimer  
Maimarkt



## Mai

1	Tag der Arbeit	Mannheimer Maimarkt Im Freigelände vor Halle 8
2		
3		
4	Tagesseminar	
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	Kirmeier-Royal-Seminar	
12	Seminar Glutenfreie Küche	
13		
14		
15		
16	Komplettseminar 1. Tag	
17	Komplettseminar 2. Tag	
18		
19	Komplettseminar 1. Tag	
20	Komplettseminar 2. Tag	
21		
22		
23	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag	
24	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag	
25	Himmelfahrt	
26	Komplettseminar 1. Tag	
27	Komplettseminar 2. Tag	
28		
29		
30		
31		

## Juni

1		Herrgottstaler Backtage
2		
3		
4	Pfingstsonntag	
5	Pfingstmontag	
6		
7		
8	Kirmeier-Royal-Seminar	
9	Kirmeier-Royal-Seminar	
10	Kirmeier-Royal-Seminar	
11		Südwestmesse Villingen-Schwenningen Im Freigelände vor Halle X
12		
13		
14		
15	Fronleichnam	
16	Komplettseminar 1. Tag / Tortenvorführung	
17	Komplettseminar 2. Tag	
18		
19		
20		
21	Komplettseminar 1. Tag	
22	Komplettseminar 2. Tag	
23	Sauerteigvorführung	
24	Brotbackfest auf der Speckalm, Mostschenke in	
25	A-4362 Bad Kreuzen (Österreich)	
26	Komplettseminar 1. Tag	
27	Komplettseminar 2. Tag	
28	Vollkorn-/Vollwertseminar 1. Tag	
29	Vollkorn-/Vollwertseminar 2. Tag	
30	Tagesseminar	

## Herzlich Willkommen



Besuchen Sie die MANZ Backofenwelt!

Gerne können Sie während unserer Geschäftszeiten jederzeit die MANZ Backofenwelt besuchen. Hier finden Sie auf über 1.500 m<sup>2</sup> nicht nur unsere große Ofenausstellung mit mehr als 60 verschiedenen MANZ-Ofenmodellen, sondern auch viele weitere Geräte und Extras rund ums Backen, Braten, Garen, Grillen und Kochen. Neben Teigknetmaschinen, Getreidemöhlen und Nudelmaschinen halten wir viele weitere, hochwertige Zubehörartikel rund um die professionelle Küche oder Backstube für Sie bereit. In der MANZ Backofenwelt können Sie in aller Ruhe und ganz ohne Stress bummeln, schauen, aussuchen und natürlich auch einkaufen.



Auf Wunsch beraten wir Sie gerne

Natürlich berät Sie unser kompetentes Fachpersonal gerne und nimmt sich viel Zeit für Sie.

Die gesamte MANZschaft freut sich auf Ihren Besuch. Egal ob Technik, Funktionalität oder Einbauvariationen: Sie fragen – wir antworten und zeigen Ihnen alles genau. Bitte melden Sie sich für Ihren Besuch an, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

### Erlebnis für Selbstaholer!



Besuchen Sie das MANZ Backofenwerk!

Wir laden Sie herzlich ein, Ihren neuen MANZ-Backofen oder Ihre neue MANZ Teigknetmaschine selbst in unserem MANZ Backofenwerk abzuholen. Dabei erhalten Sie durch Ihren persönlichen MANZ Betreuer eine ausführliche Betriebsführung durch unsere Produktion und können bei der Herstellung unserer Qualitätsbacköfen live zuschauen. In unserer großen Zubehörausstellung können Sie sich Ihr passendes Zubehör zusammenstellen und Ihren Gutschein gleich einlösen. Oder verbinden Sie die Abholung mit einer Seminarteilnahme. So können Sie gleich ein vertieftes Grundwissen mit Ihrem MANZ Gerät mit nach Hause nehmen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag 8.00-17.00 Uhr  
und Samstag 9.00-13.00 Uhr.

# MANZ Frühjahrs-Angebote

## MANZ macht den Frühjahrspreis

Solide Ausstattung für beste Teige:  
MANZ Teigknetmaschinen LEA18 und LEA18 2G

Mit den MANZ Teigknetmaschinen LEA18 und LEA18 2G gelingen mühelos und perfekt alle Brot-, Brötchen-, Brezel-, Kleingebäck-, sowie Spezial- wie Nudelteige, Wurstbrät, Maultaschenfüllungen, etc.. Das leistungsfähige „Power-Mix-System“ gewährleistet perfekt geknetete Teige innerhalb weniger Minuten. Der Teigführungsstab verhindert das Hocharbeiten des Teiges an der Knetspirale während des Knetvorgangs. Der Knetarm kann hoch geklappt und die Teigschüssel abgenommen werden. Sehr robuste Ausführung der Maschine bei kinderleichter Handhabung. Mit der serienmäßigen Zeitschaltuhr kann die gewünschte Knetzeit exakt eingestellt werden. Danach schaltet sich die LEA18 / LEA18 2G automatisch ab. Schüssel, Knetspirale und Teigführungsstab sind aus Edelstahl.

Als Zubehör kann eine Zusatz-Teigschüssel erworben werden.



### MANZ Teigknetmaschine LEA18 / LEA18 2G

Fassungsvermögen: 8 kg Mehl / 15 kg Teig  
Kesselinhalt: 21 Liter  
Anschlusswert: LEA18: 230 V; 0,8 kW  
LEA18 2G: 400 V; 0,9 kW  
Maße (BxHxT): 40 x 70 x 71 cm  
Gewicht: 93 kg

**Abholpreis LEA18:**  
mit 1 Knetgeschwindigkeit  
statt € 2.070,-  
**€ 1.950,-**

**Abholpreis LEA18 2G:**  
mit 2 Knetgeschwindigkeiten  
statt € 2.310,-  
**€ 2.190,-**

*Frühjahrsaktion! Bei Bestellung eines neuen MANZ-Backofens erhalten Sie einen Zubehörgutschein über 100,- €!*



MANZ Küchenkultur IMPRESSUM:  
Herausgeber: MANZ Backtechnik GmbH  
Backofenstraße 1 | 97993 Creglingen-Münster  
Tel. 0 79 33 / 91 40-0 | Fax 0 79 33 / 91 40-99  
www.manz-backtechnik.de  
info@manz-backtechnik.de  
Fotos: MANZ, Fotolia  
Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld  
Auflage: 39.000 Exemplare  
Alle Angaben ohne Gewähr – Änderungen möglich

Wenn Sie jetzt Ihren neuen MANZ-Backofen bestellen erhalten Sie bis zum 15.04.2017 einen MANZ Zubehörgutschein im Wert von 100,00 € geschenkt!

Besuchen sie uns einfach auf einer Messe (siehe Seiten 5+6) oder direkt in unserer MANZ Backofenwelt in Creglingen-Münster und schauen Sie sich in aller Ruhe die verschiedenen MANZ-Ofenmodelle an. Informieren Sie sich vor Ort und lassen Sie sich ausführlich beraten. Haben Sie sich dann für Ihren MANZ Wunschofen entschieden und Sie bestellen diesen bis zum 15.04.2017, erhalten Sie von uns zusätzlich einen MANZ Einkaufsgutschein im Wert von 100,00 € für MANZ Back- und Kochzubehör!

Frühjahrsangebote sind gültig bis zum 15.04.2017.  
Bestellen Sie schriftlich mit dem Formular auf der Rückseite,  
per Email unter [info@manz-backtechnik.de](mailto:info@manz-backtechnik.de) oder telefonisch unter 0 79 33 / 91 40-0.

**Ich wünsche weitere Unterlagen über:**



MANZ  
Haushaltsöfen



MANZ  
Gewerbeöfen



MANZ  
Zubehör

MANZ Vorführungen für  
Gruppen und Vereine



MANZ  
Getreidemühlen



MANZ  
Teigknetmaschinen



MANZ  
Nudelmaschinen



MANZ Seminare



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

**Bestellung**

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	<b>MANZ-Teigknetmaschine LEA18</b> <b>Abholung im MANZ Werk</b>	<b>1.950,00</b>	
	<b>MANZ-Teigknetmaschine LEA 18 2G</b> <b>Abholung im MANZ Werk</b>	<b>2.190,00</b>	
	<b>MANZ Kombipfanne Edelstahl (43 x 18 x 10 cm, 4-teilig)</b>	<b>180,00</b>	
	<b>MANZ Kombipfanne „kompakt“ Edelstahl (33 x 17,5 x 12,5 cm, 3-teilig)</b>	<b>150,00</b>	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	<b>6,90</b>	6,90

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter [www.manz-backtechnik.de](http://www.manz-backtechnik.de) nachzulesen) an.  
 Lieferungen ins Ausland nur gegen Vorkasse – Versandkosten ins Ausland auf Anfrage.  
 Alle Preise sind inkl. 19 % bzw. 7% MwSt.. Die Angebote sind gültig bis 15.04.2017.

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

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