



Einladung



ADVENTLICHES EINKAUFSERLEBNIS BEI MANZ
23. BIS 26. NOVEMBER 2021

DAS SOLLTEN SIE SICH NICHT ENTGEHEN LASSEN

- Persönliche Beratung mit Verkauf für alle MANZ Produkte
- Viele tolle Adventsangebote für Sie
- Großer Zweite-Wahl-Verkauf
- Weihnachtliches Kochen und Backen mit Live Back- und Kochvorführungen

GÖNNEN SIE SICH IHR EXKLUSIVES ADVENTLICHES EINKAUFS- ERLEBNIS BEI MANZ MIT BACK- UND KOCHVORFÜHRUNGEN

Vom 23. bis zum 26. November 2021

Nur mit Anmeldung und begrenzter Besucheranzahl



Wir zeigen Ihnen, wie alle Leckereien ganz mühelos mit MANZ Geräten gelingen. Wir beraten Sie ganz persönlich an Ihrem Wunschgerät und nehmen uns gerne viel Zeit für Sie. Sie sind herzlich eingeladen zu einem duftenden, adventlichen Einkaufserlebnis in der Backofenwelt von MANZ! **Der Eintritt ist frei.**

Erleben Sie, wie unsere Experten und Expertinnen live im MANZ-Ofen backen und kochen.

✳ **Hildegard und Walter Hämmerle** aus Österreich, die verschiedene österreichische Weihnachtsspezialitäten wie z.B. ihr leckeres Marillenbrot herstellen

✳ **Bäckergesellin Lucia Unbehauer** backt für Sie Brot, Brötchen, Baguette und Laugengebäcke

✳ **MANZ Bäckermeister und Seminarleiter Stefan Rummel** backt für Sie Christstollen, Spekulatius-Schnitten, Zöpfe und Hefengebäcke

✳ **MANZ Ernährungsberaterin und Seminarleiterin Ingrid Barth** zeigt Ihnen das Kochen, Braten und Dampfgaren im MANZ-Backofen: Weihnachtsgans, Schnitzel, Gemüse und leckere Beilagen

Lassen Sie sich von unseren Fachleuten die einfache Handhabung unserer MANZ Geräte zeigen und überzeugen Sie sich von der perfekten Back- und Kochqualität unserer Backöfen.

Suchen Sie sich in aller Ruhe Ihr MANZ Wunschgerät aus, lassen Sie sich ausführlich beraten – auch über unsere Finanzierungsangebote – und bestellen Sie sich Ihren MANZ gleich vor Ort.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!
IHRE MANZSCHAFT

WIR ZEIGEN IHNEN **LIVE** WAS DER MANZ KANN UND BERATEN SIE DIREKT **AN IHREM WUNSCHMODELL**

Große Auswahl an professionellen MANZ-Backöfen und Geräten
Viele tolle Adventsangebote und großer Zweite-Wahl-Verkauf

MANZ-Backöfen, Teignetmaschinen, Kochfelder, Gärschränke, Nudelmashinen, Getreidemühlen, Abluft-technik und alles, was zum perfekten Backen und Kochen dazugehört:

Lassen Sie sich alles ausführlich zeigen, persönlich beraten und kaufen Sie nach Herzenslust ein!

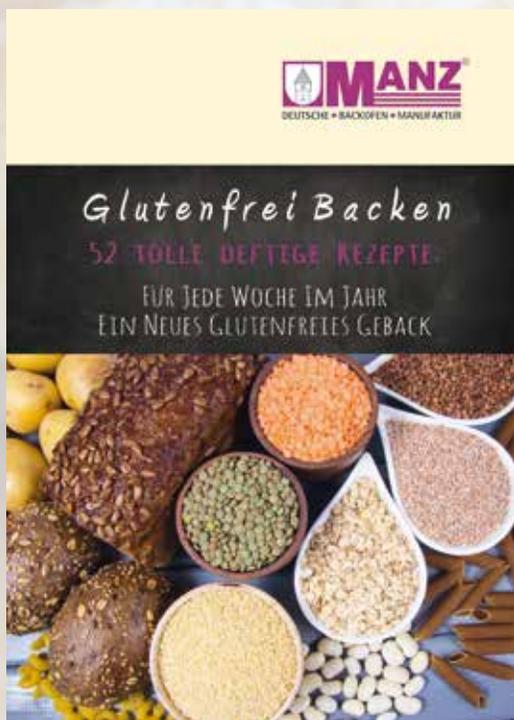
Achtung: Aufgrund der aktuellen Lage ist diese Veranstaltung **nicht** die gewohnte große MANZ Weihnachts-Schaubäckerei, sondern eine deutlich kleinere Informations- und Verkaufsveranstaltung. Die Besucherzahl ist leider begrenzt und eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich.

Die Anmeldung ist ganz einfach:
Entweder Sie rufen uns an und teilen uns Ihren Wunschtermin mit: **Telefon 07933 9140-0**
Oder Sie melden sich direkt auf unserer Homepage an:
<https://manz-backtechnik.de/adventsverkauf>



Beim Besuch der Veranstaltung gilt die 3G-Regel (geimpft oder genesen oder getestet). Ein entsprechender Nachweis ist vor Ort zu erbringen. Da die Veranstaltung nur in Innenräumen stattfindet, ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.





Ein völlig neues und gesundes Geschmackserlebnis

GLUTENFREI BACKEN DAS NEUE MANZ BACKBUCH!

Glutenfrei und einfach lecker:

Brote, Brötchen, Pizza, Snacks, und allerlei Gebäck

Immer mehr Menschen müssen sich aus gesundheitlichen Gründen glutenfrei ernähren oder wollen selbst ganz bewusst auf glutenhaltige Lebensmittel verzichten. Dass man dabei nicht unbedingt auf Geschmack und Genuss verzichten muss, erfahren Sie im neuen MANZ Backbuch:

52 glutenfreie, erprobte Rezepte haben wir für Sie in diesem Backbuch detailliert beschrieben und abgebildet. Außerdem erhalten Sie eine genaue Anleitung für die optimale Be- und Verarbeitung in einzelnen Schritten. Von den verschiedenen Zutaten über das Anstellgut, die Wildhefe, den Sauerteig, den Hauptteig bis hin zum fertigen Gebäck.

MANZ Backbuch „Glutenfrei Backen“,

152 Seiten mit farbigen Abbildungen zu jedem Rezept und praktischer Ringbuchverarbeitung € 14,90
zuzügl. Versand innerhalb Deutschland € 3,50

Spekulatius-Schnitten

Für MANZ Backblechgröße 43x36 cm.

Für MANZ Backblechgröße 60x40 cm die Menge um das 1,5 fache erweitern

Zutaten

Biskuit: 8 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 200 g Weizenmehl Type 405 oder 550, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Füllung: 2,5 l Sahne, 40-45 g Spekulatiusgewürz, 6-7 Päckchen Sahnesteif, 50 g Zucker

Weitere Zutaten: 1 Glas Preiselbeeren, 1 Päckchen Spekulatius, 1 Päckchen Mandelblättchen, Schokofiguren nach Wunsch

Zubereitung

Biskuit: Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Puddingpulver vermischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein MANZ Backblech mit MANZ Dauerbackfolie geben und mit der Torten-Palette verstreichen. In den vorgeheizten MANZ-Backofen stellen.

Füllung: Sahne aufschlagen, Spekulatiusgewürz, Sahnesteif und Zucker gut vermischen und einrieseln lassen.

Belag: Den ausgekühlten Biskuit auf eine MANZ Tortenplatte stürzen und mit Preiselbeeren bestreichen. Die Spekulatius darauf verteilen und anschließend Sahne darauf geben. Mit der Torten-Palette glatt streichen. Den Rand mit Sahne bestreichen und mit gerösteten und abgekühlten Mandelblättchen dekorieren. Auf Wunsch mit Sahnetupfen und Schokofiguren verzieren.

Tipp: Neue Rezepte und Inspirationen von MANZ per Newsletter oder in unseren Socialmedia-Kanälen bei Instagram und Facebook.

MANZ Rezept



Backvorgang (Konventionelle Regelung)

Abschirmbleche bleiben im Backofen, MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen.

Ca. 7-8 Minuten backen.

Backvorgang (Vapor- / Ober- und Unterhitze-Regelung)

Im MANZ-Backofen die Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Beim Einschieben die Oberhitze auf 250°C erhöhen und den Biskuit ca. 7-8 Minuten backen.

Backvorgang (Perfectus-Regelung)

Im MANZ-Backofen die Oberhitze auf 250°C und die Unterhitze auf 230°C vorheizen und den Biskuit ca. 7-8 Minuten backen.

MANZ FESTTAGS-ANGEBOT!

MANZ KUCHEN- UND TORTEN-SET

Für die Spekulatius-Schnitten und viele weitere köstliche Torten und Kuchen gibt es jetzt das MANZ Kuchen- und Torten-Set bestehend aus 1 Manz Back- und Kuchenblech mit hohem Rand, 1 MANZ Kuchenrahmen (steckbar), 1 MANZ Kuchenplatte, 1 MANZ Dauerbackfolie, 1 MANZ Tortenpalette (20 cm) und 6 x Spekulatiusgewürz

MANZ Kuchen- und Tortenset für:	reg. Preis	Angebot
MANZ-Backofen Standard (43 x 36 cm)	110,20 €	104,- €
MANZ-Backofen Perfectus (54 x 34 cm)	117,60 €	109,- €
MANZ-Backofen 60/W (60 x 40 cm)	128,20 €	119,- €

MANZ Original-Zubehör wird in Profiqualität und handwerklicher Fertigung hergestellt. Auf unserer Internetseite www.manz-backtechnik.de finden Sie eine große Auswahl nützlicher „MANZ-Gehilfen“



MANZ BACK-WETTBEWERB

Gewinnen Sie einen von
vielen fantastischen Preisen
und machen Sie jetzt mit:
Back-Wettbewerb!

Mehr unter:
www.manz-backtechnik.de



MANZ Kalender

Hotline, Seminare und mehr

November 2021

15	HOTLINE 10-12 Uhr
16	Kennenlern-Seminar
17	Kochseminar „Basics“
18	HOTLINE 9-11 Uhr
19	Spezialseminar mit Karl Kirmeier
20	Spezialseminar mit Karl Kirmeier
21	
22	HOTLINE 11-13 Uhr + 14-16 Uhr
23	Exclusives adventl. Einkaufserlebnis mit Vorführungen
24	Exclusives adventl. Einkaufserlebnis mit Vorführungen
25	Exclusives adventl. Einkaufserlebnis mit Vorführungen
26	Exclusives adventl. Einkaufserlebnis mit Vorführungen
27	
28	
29	
30	

Fragen zum Backen + Kochen?
Einfach MANZ HOTLINE anrufen!

DEZEMBER 2021

1	
2	HOTLINE 8-10 Uhr
3	HOTLINE 9-11 Uhr Kennenlern-Seminar
4	Kennenlern-Seminar
5	
6	HOTLINE 11-13 Uhr
7	Kennenlern-Seminar
8	
9	
10	HOTLINE 10-12 Uhr Laugengeb.-Seminar 13-17 Uhr
11	Sem. „Süßteig-Gebäcke“ Sem. Vollwertküche
12	
13	
14	HOTLINE 12-14 Uhr Kennenlern-Seminar
15	HOTLINE 13-15 Uhr Spezial Backseminar Lieblings-Partygebäcke
16	
17	
18	Spezial Backseminar „Backen mit Vollkorn“
19	
20	Spezial Backseminar „Sauerteig und Wildhefe“
21	HOTLINE 14-16 Uhr
22	Kennenlern-Seminar
23	HOTLINE Spezialthema Weihnachtsessen 12-17 Uhr
24	Heiligabend Backofenwelt geschlossen
25	1. Weihnachtsfeiertag
26	2. Weihnachtsfeiertag
27	Kennenlern-Seminar
28	Kennenlern-Seminar
29	Spezial Backseminar „Glutenfrei Backen“
30	Kennenlern-Seminar
31	Silvester Backofenwelt geschlossen



IMPRESSUM MANZ Backtechnik GmbH

Backofenstraße 1-3 (Gewerbegebiet Hörle)
97993 Creglingen-Münster | Telefon 07933 9140-0
Fax 07933 9140-99

www.manz-backtechnik.de

info@manz-backtechnik.de | Fotos: MANZ, istock
Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld
Auflage: 11.000 Exemplare | Alle Angaben ohne Gewähr
- Produktbeschreibungen und Preise: Technische
Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

JANUAR 2022

1	Neujahr Backofenwelt geschlossen
2	
3	
4	HOTLINE 9-11 Uhr
5	HOTLINE 8-10 Uhr
6	Heilige Drei Könige Backofenwelt geschlossen
7	Kennenlern-Seminar
8	Kennenlern-Seminar
9	
10	HOTLINE 10-12 Uhr
11	Kennenlern-Seminar
12	
13	HOTLINE 11-13 Uhr
14	Thementag „Niedertemperaturgaren“
15	Seminar „Basics Backen“
16	
17	Kennenlern-Seminar
18	HOTLINE 12-14 Uhr
19	
20	HOTLINE 13-15 Uhr
21	Backseminar „Advanced 1. Tag“
22	Backseminar „Advanced 2. Tag“
23	
24	
25	HOTLINE 14-16 Uhr
26	Kennenlern-Seminar
27	
28	HOTLINE 15-17 Uhr
29	Spezial Backseminar „Großmutter's Kuchen“
30	
31	

Fragen zum Backen + Kochen?
Einfach MANZ HOTLINE anrufen!
Telefon: 07933 91400

FEBRUAR 2022

1	
2	HOTLINE 8-10 Uhr
3	Kennenlern-Seminar
4	HOTLINE 9-11 Uhr
5	Kochseminar „Basics“
6	My Cake Friedrichshafen 05. + 06. 02.2022
7	
8	HOTLINE 10-12 Uhr
9	
10	HOTLINE 11-13 Uhr Thementag „Fasching“
11	Kennenlern-Seminar
12	
13	
14	
15	
16	
17	HOTLINE 12-14 Uhr
18	HOTLINE 13-15 Uhr Spezial Backseminar „Backen mit Vollkorn“
19	Kennenlern-Seminar
20	
21	HOTLINE 15-17 Uhr
22	HOTLINE 14-16 Uhr Kennenlern-Seminar
23	Spezial Kochseminar „Leckere Vollwertküche“
24	
25	
26	Spezial Backseminar „Sauerteig und Wildhefe“
27	
28	

MANZ SEMINARE: DIE HOHE KUNST DES BACKENS & KOCHENS

Endlich, endlich finden wieder die beliebten MANZ Back- und Kochseminare in unserer BACK AKADEMIE statt!

Selber backen und kochen und dabei perfekte Ergebnisse erzielen: In der MANZ BACK AKADEMIE zeigen wir Ihnen, wie leicht das geht.



In verschiedenen Seminaren erlernen Sie von unseren „Meistern“ die hohe Kunst des Backens und Kochens.

Ob Anfänger oder Profi, ob Grundkenntnisse oder Spezialwissen - wir

haben für jeden das passende Seminar! Natürlich können Sie alle Ihre selbstgemachten Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen. Profitieren Sie bei einem MANZ Seminar von unserer jahrzehntelangen Erfahrung, unseren professionellen Lehrkräften und unseren modern ausgestatteten Seminarräumen.



Der kostenlose Seminarkatalog

Fordern Sie jetzt kostenlos unseren Seminar-Katalog an. Per Telefon unter 07933 91400 oder direkt im Internet: www.manz-backtechnik.de

Es wird wieder Advent und bald schon steht Weihnachten wieder vor der Tür. Allen unseren Kunden danken wir dafür, dass Sie unsere Kunden sind, dass Sie unsere Arbeit und Produkte wertschätzen. Wir werden immer unser Bestes für Sie geben und gewohnt professionelle MANZ Qualität abliefern.

*Zuversicht, Hoffnung und gute Gesundheit wünschen wir Ihnen für die kommende Zeit, für das Neue Jahr!
Vergessen Sie nicht den Spaß am Kochen und Backen, am Leben!*



MANZ ADVENTS-ANGEBOT: MANZ-Backofen Modell 30/2 inklusive Zubehör: Aufstellen - Einstecken - Losbacken!

Gültig bis 31.12.2021

MANZ-BACKOFEN Modell 30/2 Ausstattung:

Kompletter Ofen aus hochwertigem Edelstahl gefertigt

Perfekte Back- und Kochegebnisse

2 Backetagen, ausgestattet mit MANZ Spezial-Backplatten

Backetagen einzeln zuschaltbar und getrennt voneinander
stufenlos von 50° bis 270°C beheizbar

Sehr kurze Aufheizzeit

Äußerst sparsam im Energieverbrauch

Dampfdicht schließende Tür mit extra großem Sichtfenster
aus hochhitzebeständigem Isolierglas (Doppelverglasung)

Optimale Ausleuchtung durch das MANZ
Halogen-Beleuchtungssystem „NeoLux“

Überall problemlos einsteckbar (230 V)

*Optional mit programmierbarer
Multifunktionsuhr M13 (€ 195,-) lieferbar*

INKLUSIVE MANZ BASIS-SET:

- 1 Backblech, Aluminium, 4 cm hoher Rand, 1 Seite schräg
- 1 Lochblech, Aluminium, 2,5 cm hoher Rand, 1 Seite offen
- 2 Backfolien in Profiqualität
- 1 Brotschieber aus Birken-Sperrholz
- 1 MANZ „Kraftvoller Ofenreiniger“

*(Passende Untergestelle zum Backofen sowie
weiteres Zubehör finden Sie in unserem Katalog oder
auf unserer Homepage www.manz-backtechnik.de)*



Technische Daten MANZ-Backofen Modell 30/2

Anschlusswert: 230 V, 2,6 kW
Außenmaße: (BxTxH) 60 x 58 x 64 cm
Backkammern: (BxTxH) 38 x 44 cm x 20/17 cm
Gewicht: 62 kg

Abholpreis statt ~~3.707,- €~~ **3.520,- €**
oder

gut verpackt und frei Haus geliefert
statt ~~3.842,- €~~ **3.620,- €**
(innerhalb Deutschland)



Die MANZ Backofenwelt hat täglich von 8 - 17 Uhr für Sie geöffnet. Samstag von 9 - 13 Uhr.
Am 24.12., 31.12. 2021 und 06.01.2022 haben wir geschlossen. Am 27., 28., 29. und 30.12. ist geöffnet.
Gerne beraten wir Sie ausführlich und kompetent.

Bestellung (per Post oder einfach abfotografieren und per WhatsApp schicken an: 0174 9087962)

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	Abholpreis: MANZ Ofen 30/2 inkl. MANZ Basis-Set statt 3.707,- €*	3.520,-	
	Lieferpreis: MANZ-Ofen 30/2 inkl. MANZ Basis-Set statt 3.842,- €*	3.620,-	
	MANZ Multifunktionsuhr M13 (zum Backofen Modell 30/2)	195,-	
	Kuchen- u. Tortenset für MANZ-Backofen Standard (43 x 35 cm) statt 110,20 €	104,-	
	Kuchen- u. Tortenset für MANZ-Backofen Perfectus (54 x 34 cm) statt 117,60 €	109,-	
	Kuchen- u. Tortenset für MANZ-Backofen 60/W (60 x 40 cm) statt 128,20 €	110,-	
	MANZ Backbuch „Glutenfrei Backen“	14,90	
	NEU: MANZ Jahreskalender 2022 mit 12 Rezepten und allen MANZ Veranstaltungen	4,90	
1	Porto und Verpackung innerhalb Deutschlands	8,50	8,50
		Gesamtbetrag	

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter 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. Das Angebot ist gültig bis 31.12.2021.

*Sie haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Wir beraten Sie gerne!
 Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei:*

Ausstellung, Beratung und Verkauf

MANZ BACKOFENWELT

Backofenstraße 1-3
 97993 Creglingen-Münster
 Montag bis Freitag 8.00 - 17.00 Uhr
 Samstag 9.00 - 13.00 Uhr

Telefon: 07933 91400

E-Mail: info@manz-backtechnik.de

www.manz-backtechnik.de

Druckfrisch:
 Der neue MANZ Jahreskalender zum Jubiläum 2022. Mit 12 Rezepten und allen MANZ-Veranstaltungen
 4,90 €



MANZ
DEUTSCHE + BACKOFEN + MANUFACTUR

Bitte schicken Sie mir mehr Informationsmaterial:

MANZ Gesamtkatalog

Seminarkatalog
 MANZ BACK AKADEMIE

MANZ Newsletter

Einladungen zu
 MANZ-SONDERSCHAUEN

Datum _____ Unterschrift _____ E-Mail _____

Dieses Formular können Sie uns faxen, einscannen und mailen, aber auch gerne per Post zusenden.
 Oder rufen Sie uns einfach an. **Wir danken Ihnen sehr!**

