



Endlich ist es wieder soweit:

27. | 28. August, 10-17 Uhr

SICHELHENKE und ERNTEFEST

- VIELE LIVE BACK- UND KOCHVORFÜHRUNGEN
- GROBE MANZ-OFEN-AUSSTELLUNG MIT BERATUNG UND VERKAUF
- VIEL ZUBEHÖR FÜR IHRE KÜCHE UND BACKSTUBE IM ANGEBOT - auch 2. Wahl-Abverkauf
- VIELE INTERESSANTE MANZ-OFEN-ANGEBOTE
- ÖKUMENISCHER GOTTESDIENST
- KINDERPROGRAMM UND QUIZ





Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen
Telefon 07933 91800
manz-backtechnik.de



SICHELHENKE und ERNTEFEST

Wir laden Sie herzlich ein!



Endlich ist es wieder soweit: Auf dem MANZ-Firmengelände und beim benachbarten Maschinenring geht es an der Sichelhenke wieder ganz heiß her: Über 15 Meisterinnen und Meister zeigen Ihnen in den MANZ Backstuben und Showküchen ihr Können. Es erwarten Sie viele Aktionen, Unterhaltung, Kinderprogramm, Quiz und vieles mehr.



Unter anderem zeigt Ihnen das Ehepaar Hämmerle aus Vorarlberg an der diesjährigen Sichelhenke Österreichische Spezialitäten vom Feinsten. Meisterkoch und Küchenchef Edgar Engst, bereitet für Sie leckere Gerichte aus dem MANZ-Backofen live zu und erklärt Ihnen dabei alle einzelnen Schritte ganz genau.

Unser „Nudelmeister“ Gerd Manz zeigt Ihnen die einfache Herstellung von leckeren Nudeln in allen Formen und Farben mit unseren Nudelmaschinen.

Selbstverständlich sind unsere Fachberater für Sie vor Ort und nehmen sich gerne viel Zeit für Sie!

In unserer großen Ofenausstellung können Sie alle unsere MANZ Ofenmodelle genau unter die Lupe nehmen, sich u.a. über Gärchränke und viel professionelles Zubehör informieren und natürlich auch unsere interessanten Angebote nutzen.

In der MANZ Backofenwelt finden Sie alles für Ihre Küche und Backstube: Vom hochwertigen Brotschneidemesser bis hin zum passenden MANZ-Backofen, vom Gärkorb über die richtige Teigknetmaschine bis hin zum Gärschrank, vom hochwertigen Kochfeld bis hin zum effektiven Abluftsystem. Sie werden sehen: MANZ hat das know how und die perfekten Produkte.



Die MANZ Backofenwelt:
Das Eldorado für "Selberrmacher"

Über 1.000 m² Ausstellungsfläche.
Alle Modelle MANZ-Backöfen,
Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen,
Getreidemühlen und viel professionelles
Zubehör.
Kompetente Beratung und Verkauf.

Täglich für Sie geöffnet und an
der Sichelhenke mit extra vielen
Aktionen!

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
97993 Creglingen
manz-backtechnik.de

27. | 28. August 2022 Eintritt frei! Rezepte zum Mitnehmen!



MIT FEST-GOTTESDIENST BEI MANZ AM
SONNTAG, 28. AUGUST, 9.30 UHR

27. | 28. August 2022, 10 - 17 Uhr

SICHELHENKE und ERNTEFEST Zwei erlebnisreiche Tage bei MANZ!



Freuen Sie sich auf die zahlreichen Live-Vorführungen! Die Landfrauen backen den traditionellen „Zwetschgen- & Apfelbloutz“.

Das bayrische Urgestein Karl Kirmeier entführt Sie in die Welt des Sauerteigs. Nebenan informiert Sie der Maschinenring über moderne Landtechnik und den Familienservice.

Ein großes Kinderparadies mit Kinderschminken und viele weitere Aktionen erwarten Sie auf der MANZ Sichelhenke!

Für das leibliche Wohl ist natürlich auch bestens gesorgt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Brot, Zopf, Kuchen und allerlei Gebäcke!

MANZ Bäckermeister Stefan Rummel und sein Team kreieren für Sie Hefezöpfe und Traumgebilde aus Hefeteig in allen Variationen. Aber auch die handwerkliche Herstellung von knusprigem Brot, Brötchen, Baguette und leckeren Kleingebäcken wird Ihnen genau erklärt und so gezeigt, so dass Sie es ganz leicht nachbacken können.

Volles Korn

Auch Vollkornfreunde kommen an der Sichelhenke voll auf ihre Kosten: MANZ Ernährungsberaterin Ingrid Barth beantwortet Ihnen gerne alle Fragen rund ums volle Korn und die vollwertige Ernährung. Sie ist auch Ihre kompetente Ansprechpartnerin bei Fragen rund ums glutenfreie Backen und Kochen.



Vorstellung "Easy-Plus-Pro":

Wir zeigen Ihnen live und in Aktion die vielfältigen Funktionen der neuen MANZ Backofensteuerung "Easy-Plus-Pro"!



Viele interessante Angebote:

Viele professionelle Produkte für Ihre Küche und Backstube an der Sichelhenke EXTRA: Sonderverkauf 2. Wahl





MANZ auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart

UNSER ANGEBOT FÜR SIE: MANZ-Backöfen im "Monoblock"-System: Standbacköfen mit Kochfeld

Wenig Platzbedarf - Viel Backraum -Wenig Stromverbrauch

Die MANZ-Ofenmodelle 10/3VK mit drei Backetagen und 10/2VK mit zwei Backetagen und einer Edelstahl-Schublade sind wahre Alleskönner mit richtig wenig Platzbedarf (wahlweise "Extra schmal" mit 50 cm Breite oder "Standard" mit 60 cm Breite).

Dabei haben beide Modelle die volle MANZ Backfläche von 38 x 44 cm pro Backetage und sind natürlich mit dem professionellen MANZ Backsystem ausgestattet.

Zusätzlich besitzen beide Ausführungen ein pflegeleichtes und leistungsstarkes MANZ Cerankochfeld.

Beide Modelle sind äußerst sparsam im Stromverbrauch!

Ideal für alle Küchen und Backstuben, die volle Leistung brauchen, aber nur wenig Platz zur Verfügung haben.

**Ausführliche Beschreibung und Angebotspreise
siehe Seite 7**

Auch in diesem Jahr ist MANZ wieder mit dabei:

Auf dem Landwirtschaftlichen Hauptfest in Stuttgart sind wir natürlich mit einem großen Messestand für Sie vor Ort. Hier können Sie sich eine große Auswahl unserer MANZ Produkte zeigen lassen und sich von der hohen Qualität und den perfekten Funktionen unserer Geräte überzeugen.



MANZ Backofen 10/3VK



MANZ Backofen 10/2VK



Lernen Sie die Back-, Brat- und Gareigenschaften des MANZ-Ofens kennen: Unter fachmännischer Anleitung backen und kochen Sie selbst im MANZ-Backofen und erleben hautnah, wie lecker und einfach es Ihnen im MANZ-Ofen gelingt!

Eine Erfahrung wert:

Das MANZ Kennenlern-Seminar

Wie überzeugt man sich am besten von einem Produkt, ob es das richtige ist? Am besten vor Ort bei MANZ: Unter fachmännischer Anleitung stellen Sie selbst verschiedene leckere Gebäcke und Gerichte her. Ob Brot, Feingebäck, Kuchen, Fleisch, Gemüse oder Aufläufe: Hier erleben Sie den MANZ-Ofen hautnah - Fragen sind während der gesamten Veranstaltung ausdrücklich erwünscht.

Beginn 08:30 Uhr | Ende ca. 16:00 Uhr

- Begrüßung und Rundgang
- Einführung und Vorstellung der Teilnehmer
- Erläuterung der Funktionsweise des MANZ-Ofens
- Herstellung von Teigen für Brot und Brötchen
- Richtige Verarbeitung der Teige
- Backen von Mischbrot (Weizen u. Roggen) und Brötchen
- Backen des MANZ „FlatSnacks“
- Backen von Biskuits
- Garen von Fleisch und Gemüse im MANZ-Ofen
- Bitte stellen Sie Ihre Fragen direkt zu den jeweiligen Themen
- Gemeinsames Mittagessen und Kaffeetrinken

Nach dem Seminar können Sie sich gerne noch in aller Ruhe in der MANZ Backofenwelt umsehen, sich auf Wunsch ausführlich beraten lassen und natürlich auch einkaufen.

Sie möchten gerne wissen, wie so ein MANZ Kennenlern-Seminar abläuft?

In unserem Film bekommen Sie einen kleinen

Vorgeschmack: www.manz-backtechnik.de/backakademie

www.manz-backtechnik.de/backakademie



MANZ Kalender

AUGUST

19
20
21
22
23 HOTLINE 12-14 Uhr
24 HOTLINE 8-10 Uhr
25
26
27 SICHELHENKE mit Thementag „Konservieren“
28 SICHELHENKE
29
30
31 HOTLINE 9-11 Uhr

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

SEPTEMBER

1
2 HOTLINE 13-15 Uhr
3 Seminar „Großmutter's Kuchen“
4
5 HOTLINE 14-16 Uhr
6 Kennenlern-Seminar
7
8
9 HOTLINE 10-12 Uhr
10 Kennenlern-Seminar
11
12 HOTLINE 15-17 Uhr
13 Thementag „Sauerteig + Wildhefe“
14 HOTLINE 8-10 Uhr
15 Kennenlern-Seminar
16 Spezialseminar „Kochen mit Edgar Engst“ INFO unter www.manz-backtechnik.de
17 Spezialseminar „Kochen mit Edgar Engst“ INFO unter www.manz-backtechnik.de
18
19 HOTLINE 9-11 Uhr
20 Seminar „Lieblings-Partygebäcke“
21
22 HOTLINE 11-13 Uhr
23 Kennenlern-Seminar
24
25
26 HOTLINE 12-14 Uhr
27 Kennenlern-Seminar
28 HOTLINE 13-15 Uhr
29
30

25.09.–03.10. Landwirtschaftliches Hauptfest,
Stuttgart,

MANZ Halle und Standnr.
auf unserer Homepage

MANZ Kalender

OKTOBER

1	
2	Hauptfest Stuttgart
3	Tag der Deutschen Einheit
4	HOTLINE 14-16 Uhr
5	HOTLINE 10-12 Uhr Kennenlern-Seminar
6	Seminar „Basics Backen“
7	
8	08.+09.10. Muswiese
9	Rot a See
10	Kennenlern-Seminar HOTLINE 11-13 Uhr
11	Seminar „Advanced Backen“
12	Seminar „Advanced Backen“
13	11.-13.10. Muswiese Rot am See
14	HOTLINE 15-17 Uhr
15	Seminar „Basics Kochen“
16	
17	HOTLINE 12-14 Uhr
18	Seminar „Backen mit Vollkorn“
19	Kennenlern-Seminar
20	
21	
22	Seminar „Tortenbacken“
23	22.-15.10. SÜDBACK, Stuttgart
24	HOTLINE 8-10 Uhr
25	Seminar „Vollwertig Kochen“
26	
27	
28	HOTLINE 9-11 Uhr
29	Kennenlern-Seminar
30	
31	

MANZ HOTLINE Telefon: 07933 91400

NOVEMBER

1	Allerheiligen
2	HOTLINE 13-15 Uhr
3	Kennenlern-Seminar
4	HOTLINE 10-12 Uhr
5	Seminar „Glutenfreies Weihnachtsgebäck“
6	
7	Kennenlern-Seminar HOTLINE 11-13 Uhr
8	HOTLINE 14-16 Uhr
9	Seminar „Lieblings-Partygebäcke“
10	
11	
12	Kennenlern-Seminar
13	
14	
15	Seminar „Sauerteig + Wildhefe“ HOTLINE 12-14 Uhr
16	Kennenlern-Seminar
17	HOTLINE 15-17 Uhr
18	Kennenlern-Seminar
19	Kirchweih-Seminar
20	
21	HOTLINE 8-10 Uhr
22	HOTLINE 13-15 Uhr
23	
24	
25	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
26	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
27	WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
28	
29	
30	HOTLINE 9-11 Uhr

Einbaubackofen für den 60er Herd-Umbauschrank



30/2EK

UNSERE MANZ OFEN-ANGEBOTE

MANZ Einbaubackofen Modell 30/2EK mit leistungsstarkem MANZ Cerankochfeld MCO60/10 und programmierbarer Multifunktionsuhr M13, mit 2 Backetagen

Außenmaße BxTxH: 60 x 56 x 60 cm
Innenmaße (Backfläche): 38 x 44 cm pro Backetage
Höhe der Backetagen: 20 / 17 cm
Passt in jede genormte Backofen-Einbauöffnung der Küche

statt € ~~5.505,-~~
Ihr Abholpreis € 5.200,-
Lieferung und Einbau auf Anfrage

**Bestellen Sie per umseitigem Formular,
per Telefon 07933 91800,
per Mail info@manz-backtechnik.de oder
kommen Sie doch direkt zu uns!**

Die MANZ Backofenwelt hat täglich von 9 - 17 Uhr für Sie geöffnet. Besuchen Sie uns und erleben Sie die ganze Welt des Backens und Kochens. Gerne beraten wir Sie ausführlich und kompetent.



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 | Druck: Schleunungdruck, Marktheidenfeld

Auflage: 11000 Exemplare | Alle Angaben ohne Gewähr - Änderungen möglich





50 cm
Breite!

Standgeräte
mit
Ceran-Kochfeld

10/3VK



10/2VK

Alle Angebote dieser Ausgabe gültig bis zum 05.10.2022

ZUR SICHELHENKE UND ZUM STUTTGARTER HAUPTFEST

MANZ-Backofen Modell 10/3VK mit leistungsstarkem MANZ Cerankochfeld MCO60/10 und programmierbarer Multifunktionsuhr M13, mit 3 Backtagen

Wahlweise in 50 cm oder 60 cm Breite!

Außenmaße BxTxH: 50 x 60 x 86 cm oder 60 x 60 x 91 cm

Innenmaße (Backfläche): 3 x 38 x 44 cm pro Backetage

Höhe der Backetagen: 20 / 17 / 17 cm

Standbackofen, steckerfertig

Einfach aufstellen, einstecken und loslegen!

statt € ~~5.315,-~~

Ihr Abholpreis € 5.000,-

Lieferung auf Anfrage

MANZ-Backofen Modell 10/2VK mit leistungsstarkem MANZ Cerankochfeld MCO60/10 und programmierbarer Multifunktionsuhr M13, mit 2 Backtagen und 1 Edelstahl-Schublade

Wahlweise in 50 cm oder 60 cm Breite!

Außenmaße BxTxH: 50 x 60 x 86 cm oder 60 x 60 x 91 cm

Innenmaße (Backfläche): 2 x 38 x 44 cm pro Backetage

Höhe der Backetagen: 20 / 17 cm

Standbackofen, steckerfertig

Einfach aufstellen, einstecken und loslegen!

statt € ~~5.315,-~~

Ihr Abholpreis € 5.000,-

Lieferung auf Anfrage

Das zeichnet jeden einzelnen MANZ-Backofen aus:

- Komplet (innen und außen) aus rostfreiem Edelstahl gefertigt
- Komplet im MANZ-Werk handwerklich hergestellt - „made im Herrgottstal“
- Perfekte MANZ Back-, Koch- und Bratqualität
- Alle Backetagen ausgestattet mit MANZ-Spezial-Backplatten
- Alle Backetagen separat zuschaltbar und stufenlos von 30°C bis 270°C regelbar
- Dampfdicht schließende Backofentüre mit dem MANZ Hakenriegelverschluss
- Ausgestattet mit leistungsstarkem MANZ Glaskeramikkochfeld – stufenlos regelbar
- Ausgestattet mit der programmierbaren MANZ Multifunktionsuhr M13
- Türscharnier wählbar rechts oder links
- **Geringer Energieverbrauch - Fragen Sie uns an der Sichelhenke oder auf dem Hauptfest**
- 5 Jahre Garantie

Weitere interessante Angebote auf der MANZ Sichelhenke 27./28.08. und auf dem Stuttgarter Hauptfest 25.09. bis 03.10.2022!

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

Stück	Artikel von MANZ	EP in €	Gesamtpreis €
	MANZ Standbackofen mit Kochfeld 10/3VK, 50 cm breit, Abholpreis	5000,00	
	MANZ Standbackofen mit Kochfeld 10/3VK, 60 cm breit, Abholpreis	5000,00	
	MANZ Standbackofen mit Kochfeld 10/2VK, 50 cm breit, Abholpreis	5000,00	
	MANZ Standbackofen mit Kochfeld 10/2VK, 60 cm breit, Abholpreis	5000,00	
	MANZ Einbaubackofen mit Kochfeld 30/2EK, Abholpreis	5200,00	
1	Lieferung per Spedition innerhalb Deutschlands	125,00	
1	Lieferung per MANZ Service innerhalb Deutschlands inkl. Einbau	265,00	
		Gesamtbetrag	

Mit Ihrer Unterschrift erkennen Sie unsere AGB's (unter www.manz-backtechnik.de nachzulesen) an.
 Lieferungen ins Ausland auf Anfrage.
 Alle Preise sind inkl. 19 % bzw. 7 % MwSt.. Das Angebot ist gültig bis zum 05.10.2022

2.-Wahl-Zubehörverkauf:
 Professionelle Produkte für Ihre Küche und Backstube
 Bei der "Sichelhenke" am 27. + 28. August 2022

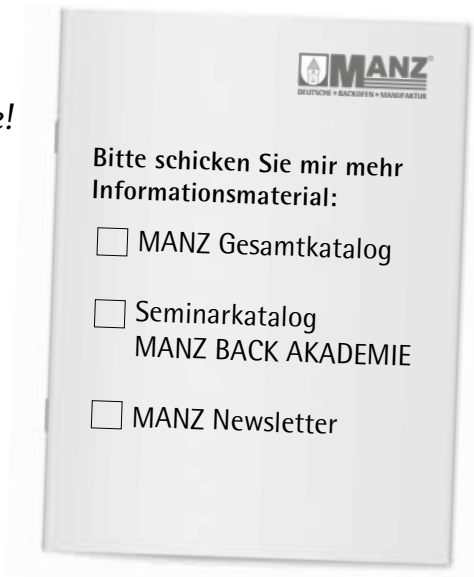
*Sie haben Interesse an einem MANZ-Ofen. Wir beraten Sie gerne!
 Rufen Sie uns an oder kommen Sie vorbei:*

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



Datum _____ Unterschrift _____ E-Mail _____

Wir danken Ihnen sehr!