

GUIDEBOOK 2024

BAKINGTRENDS & KITCHENTOOLS

BREAD BUDDIES





Bread Buddies – Brotbacken ganz stylisch

Brotbacken ist der coole Trend in der heimischen Backstube. Unsere Bread Buddies sind lässige Tools für zuhause - sie bieten alles, was man braucht, um beim Brotbacken Spaß und tolle Ergebnisse zu haben: von unserem erfahrenen Team gestaltet, perfekt verarbeitet und modern verpackt. Mit trendigen Features wie perforierten Flächen für tolle Krusten und knusprige Böden oder Quicheformen mit herausnehmbaren Böden für einfaches Lösen aus der Form. Crispy!

Bread Buddies – Bread Baking in a stylish look

Baking bread is the cool trend in home baking. Our Bread Buddies are occasional tools for the home - they offer everything you need to have fun and get great results: created by our experienced team, perfectly designed in modern packaging. With trendy features such as perforated surfaces for great crusts and crispy bottoms or quiche molds with removable bottoms for easy removal from the mold. Crispy!

Bread Buddies – Faire du pain avec style

Faire son pain est devenue une véritable tendance dans les cuisines familiales ! Nos Bread Buddies sont des accessoires faciles à utiliser dans nos cuisines - ils offrent tout ce dont on a besoin pour faire son pain avec plaisir et pour obtenir d'excellents résultats; conçus par notre équipe expérimentée, ils ont une finition parfaite et sont emballés de façon moderne. Des fonctions tendance telles que la perforation des moules pour obtenir une merveilleuse croûte de pain ou des moules à quiche à fond amovible pour un démoulage facile. Le résultat est croustillant !

Bread Buddies – Fare il pane con stile

La cottura del pane è la tendenza più attuale nel settore della panificazione domestica. I nostri Bread Buddies sono strumenti casuali per la casa - offrono tutto ciò che serve per divertirsi e ottenere ottimi risultati nella preparazione del pane: progettati dal nostro team di esperti, perfettamente rifiniti e confezionati in modo moderno. Con caratteristiche di tendenza, come le superfici perforate per ottenere ottime croste e fondi croccanti o gli stampi per quiche con fondo rimovibile per un facile distacco dallo stampo. Croccante!

BREAD BUDDIES





• 331 006 | VE/PU/COL/UI 4 

BAGUETTEBLECH
Mit Antihftbesschichtung, perforiert und in besonders stabiler Ausführung

38,5 x 28 cm |
Höhe 4 cm |
für 3 Stück

BAGUETTE TRAY
With non-stick coating, perforated and in a particularly sturdy design

38.5 x 28 cm |
Height 4 cm |
for 3 pieces

MOULE À BAGUETTE
Avec revêtement anti-adhésif, perforé et particulièrement robuste

TEGLIA PER BAGUETTE
Con rivestimento antiaderente, perforato e dal design particolarmente robusto.



• 331 013 | VE/PU/COL/UI 4 

BAGUETTEBLECH
Mit Antihftbesschichtung, perforiert und in besonders stabiler Ausführung

37 x 16 cm |
Höhe 3 cm |
für 2 Stück

BAGUETTE TRAY
With non-stick coating, perforated and in a particularly sturdy design

37 x 16 cm |
Height 3 cm |
for 2 pieces

MOULE À BAGUETTE
Avec revêtement anti-adhésif, perforé et particulièrement robuste

TEGLIA PER BAGUETTE
Con rivestimento antiaderente, perforato e dal design particolarmente robusto.



• 331 037 | VE/PU/COL/UI 4 

MINI-BAGUETTEBLECH
Für drei Mini-Baguettes oder Hot Dog Buns, mit Antihftbeschichtung, perforiert und in besonders stabiler Ausführung

25,5 x 18,5 cm |
Höhe 3 cm |
für 3 Stück

MINI-BAGUETTE TRAY
For three mini baguettes or hot dog buns, with non-stick coating, perforated and in a particularly sturdy design.

25.5 x 18.5 cm |
Height 3 cm |
for 3 pieces

PLAQUE À MINI-BAGUETTES
Pour trois mini-baguettes ou pains à hot-dog, avec revêtement antiadhésif, perforé et particulièrement robuste

TEGLIA PER MINI BAGUETTE
Per tre mini baguette o panini per hot dog, con rivestimento antiaderente, perforato e dal design particolarmente robusto.



• 331 051 | VE/PU/COL/UI 4 

BRÖTCHENBLECH, RUND
Mit Antihftbeschichtung, perforiert und in stabiler Ausführung

32 x 21 cm |
Höhe 3 cm |
für 6 Stück

BUN TRAY, ROUND
With non-stick coating, perforated and in a sturdy design

32 x 21 cm |
Height 3 cm |
for 6 pieces

PLAQUE À PETITS PAINS, ROND
Avec revêtement antiadhésif, perforé et en version robuste

TEGLIA PER PANINI, ROTONDO
Con rivestimento antiaderente, perforato e dal design robusto



• 331 136 | VE/PU/COL/UI 4 

BRÖTCHENBLECH, OVAL
Frische, selbstgemachte Brötchen - so beginnt ein guter Tag. Mit Antihftbeschichtung, perforiert und in stabiler Ausführung

20 x 30 cm |
Höhe 3 cm |
für 4 Stück

BUN TRAY, OVAL
Fresh, homemade bread rolls - that's how a good day begins. With non-stick coating, perforated and in a sturdy design

20 x 30 cm |
Height 3 cm |
for 4 pieces

PLAQUE À PETITS PAINS, OVALE
Des petits pains frais faits maison - c'est ainsi que commence une bonne journée. Avec revêtement antiadhésif, perforé et en version robuste

TEGLIA PER PANINI, OVALE
Panini freschi e fatti in casa: ecco come inizia una buona giornata. Con rivestimento antiaderente, perforato e dal design robusto

NEU • NEW
2024
NOUVEAU • NUOVO



BROTBACKFORM,
25 CM
XXL Form, für große
Brotlaibe geeignet. Mit
extra hohem Rand, Anti-
haftbeschichtung und in
stabiler Ausführung

BREAD PAN,
25 CM
*XXL mould, suitable for
large loaves of bread.
With extra high rim, non-
stick coating and sturdy
design*

MOULE À PAIN,
25 CM
Forme XXL, adaptée aux
grandes miches de pain.
Avec bord extra haut,
revêtement anti-adhésif
et modèle stable

STAMPO PER PANE,
25 CM
*Stampo XXL, adatto
a pagnotte di grandi
dimensioni. Con bordo
extra alto, rivestimento
antiaderente e modello
robusto*

25 cm | Höhe 12 cm

25 cm | Height 12 cm

25 cm | Hauteur 12 cm

25 cm | Altezza 12 cm

• 331 433 | VE/PU/COL/UI 4 



BROTBACKFORM,
20 CM
Durch die Perforation
verteilt sich die Wärme
optimal und so wird die
Kruste des Brotes rund
herum gleichmäßig
gebacken. Mit Antihaf-
beschichtung, leicht zu
reinigen

BREAD PAN,
20 CM
*The perforation distrib-
utes the heat optimally
and so the crust of the
bread is baked evenly
all around. With black
non-stick coating, easy
to clean*

MOULE À PAIN,
20 CM
Grâce aux perforations,
la chaleur se répartit de
manière optimale et la
croûte du pain est ainsi
cuite uniformément sur
tout le pourtour. Avec
revêtement antiadhésif
noir, facile à nettoyer

STAMPO PER PANE,
20 CM
*La perforazione distri-
buisce il calore in modo
ottimale e la crosta del
pane viene cotta in modo
uniforme su tutto il peri-
metro. Con rivestimento
antiaderente nero, facile
da pulire*

20 cm | Höhe 7,5 cm

20 cm | Height 7.5 cm

20 cm | Hauteur 7,5 cm

20 cm | Altezza 7,5 cm

• 331 068 | VE/PU/COL/UI 4 



BROTBACKFORM,
25 CM
Durch die Perforation
verteilt sich die Wärme
optimal und so wird die
Kruste des Brotes rund
herum gleichmäßig
gebacken. Mit Antihaf-
beschichtung, leicht zu
reinigen

BREAD PAN,
25 CM
*The perforation distrib-
utes the heat optimally
and so the crust of the
bread is baked evenly
all around. With black
non-stick coating, easy
to clean*

MOULE À PAIN,
25 CM
Grâce aux perforations,
la chaleur se répartit de
manière optimale et la
croûte du pain est ainsi
cuite uniformément sur
tout le pourtour. Avec
revêtement antiadhésif
noir, facile à nettoyer

STAMPO PER PANE,
25 CM
*La perforazione distri-
buisce il calore in modo
ottimale e la crosta del
pane viene cotta in modo
uniforme su tutto il peri-
metro. Con rivestimento
antiaderente nero, facile
da pulire*

25 cm | Höhe 7,5 cm

25 cm | Height 7.5 cm

25 cm | Hauteur 7,5 cm

25 cm | Altezza 7,5 cm

• 331 075 | VE/PU/COL/UI 4 



BROTBACKFORM,
30 CM
Durch die Perforation
verteilt sich die Wärme
optimal und so wird die
Kruste des Brotes rund
herum gleichmäßig
gebacken. Mit Antihaf-
beschichtung, leicht zu
reinigen

BREAD PAN,
30 CM
*The perforation distrib-
utes the heat optimally
and so the crust of the
bread is baked evenly
all around. With black
non-stick coating, easy
to clean*

MOULE À PAIN,
30 CM
Grâce aux perforations,
la chaleur se répartit de
manière optimale et la
croûte du pain est ainsi
cuite uniformément sur
tout le pourtour. Avec
revêtement antiadhésif
noir, facile à nettoyer

STAMPO PER PANE,
30 CM
*La perforazione distri-
buisce il calore in modo
ottimale e la crosta del
pane viene cotta in modo
uniforme su tutto il peri-
metro. Con rivestimento
antiaderente nero, facile
da pulire*

30 cm | Höhe 7,5 cm

30 cm | Height 7.5 cm

30 cm | Hauteur 7,5 cm

30 cm | Altezza 7,5 cm

• 331 082 | VE/PU/COL/UI 4 



• 331 044 | VE/PU/COL/UI 4



MINI-KASTENFORM

Mit Antihftbeschichtung, in stabiler Ausführung

35 x 27 cm |
Höhe 4 cm |
Einzelform 9 ? 6 cm |
für 8 Stück

MINI-BOX PAN

With non-stick coating, in sturdy design

35 x 27 cm |
Height 4 cm |
single mould 9 ? 6 cm |
for 8 moulds per tray

MINI-MOULE À CAKE
RETANGULAIRE

Avec revêtement antiadhésif, en version robuste

35 x 27 cm |
Hauteur 4 cm |
Forme simple 9 x 6 cm |
pour 8 pièces

MINISTAMPO A CASSETTA

Con rivestimento antiaderente, dal design robusto

35 x 27 cm |
Altezza 4 cm |
Modulo singolo
9 x 6 cm | per 8 pezzi



• 331 099 | VE/PU/COL/UI 4



QUICHE- & TARTE-
FORM, 20 CM

Mit Perforation und Heheboden, Anihftbeschichtung, leicht zu reinigen

Ø 20 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & TARTE PAN,
20 CM

With perforation and liftig base, non-stick coating and easy to clean

Ø 20 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À
TARTE, 20 CM

Avec perforation et base relevable, revêtement anti-adhésif noir, facile à nettoyer

Ø 20 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA
FROLLA E QUICHE,
20 CM

Con base perforata e sollevabile, rivestimento antiaderente e facile da pulire

Ø 20 cm | Altezza 3 cm



• 331 105 | VE/PU/COL/UI 4



QUICHE- & TARTE-
FORM, 25 CM

Mit Perforation und Heheboden, Anihftbeschichtung, leicht zu reinigen

Ø 25 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & TARTE PAN,
25 CM

With perforation and liftig base, non-stick coating and easy to clean

Ø 25 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À
TARTE, 25 CM

Avec perforation et base relevable, revêtement anti-adhésif noir, facile à nettoyer

Ø 25 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA
FROLLA E QUICHE,
25 CM

Con base perforata e sollevabile, rivestimento antiaderente e facile da pulire

Ø 25 cm | Altezza 3 cm



• 331 112 | VE/PU/COL/UI 4r



QUICHE- & TARTE-
FORM, 30 CM

Mit Perforation und Heheboden, Anihftbeschichtung, leicht zu reinigen

Ø 30 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & TARTE PAN,
30 CM

With perforation and liftig base, non-stick coating and easy to clean

Ø 30 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À
TARTE, 30 CM

Avec perforation et base relevable, revêtement anti-adhésif noir, facile à nettoyer

Ø 30 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA
FROLLA E QUICHE,
30 CM

Con base perforata e sollevabile, rivestimento antiaderente e facile da pulire

Ø 30 cm | Altezza 3 cm



• 331 419 | VE/PU/COL/UI 4r



BROTBEUTEL

Die luftdurchlässige Baumwolle verhindert Schimmelbildung und hält das Brot lange frisch und saftig

38 x 45 cm |
40 °C waschbar |
Oeko-Tex® Standard 100

BREAD BAG

The breathable cotton prevents mold growth and keeps bread and rolls fresher for longer

38 x 45 cm | 40 °C
washable | Oeko-Tex®
Standard 100

SAC À PAIN

Ce sac en coton laisse passer l'air, prévient la formation de moisissure et garde le pain frais et moelleux très longtemps

38 x 45 cm | Lavable à
40 °C | Oeko-Tex®
Standard 100

SACCA PER IL PANE

Il cotone traspirante previene la muffa e mantiene il pane fresco e umido a lungo.

38 x 45 cm | 40 °C
lavabile | Oeko-Tex®
Standard 100



• 331 426 | VE/PU/COL/UI 4



TEIGKARTE

Edelstahl, mit Skalierung für einfaches Portionieren

15 x 12 cm

DOUGH CARD

Stainless steel, with scaling for easy portioning

15 x 12 cm

CORNE À PÂTISSERIE

En acier inoxydable, une graduation facilite la mesure des quantités

15 x 12 cm

SPATOLA SENZA MANICO

Acciaio inox, con scala graduata per sporzionare facilmente

15 x 12 cm



• 331 303 | VE/PU/COL/UI 4



GÄRKÖRBCHEN, RUND,
20 CM
Die Gärkörbchen sind aus natürlichem Peddigrohr, auch als Brotkorb verwendbar, mit einem Bezug aus 100 % Baumwolle

Ø 20 cm |
Höhe 8,5 cm |
für Brote bis 1000 g

DOUGH RISING BASKET, ROUND, 20 CM
The dough rising baskets are made of natural rattan, can also be used as a bread basket, with a cover made of 100 % cotton

Ø 20 cm |
Height 8.5 cm |
for loaves up to 1000 g

CORBEILLE À LEVER,
ROND, 20 CM
Les corbeilles à lever sont en rotin naturel, peut également être utilisée comme corbeille à pain, avec une housse 100 % coton

Ø 20 cm |
Hauteur 8,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

CESTINI DA LIEVITAZIONE, ROTONDO, 20 CM
I cestini di lievitazione sono realizzati in rattan naturale, può essere utilizzato anche come cestino per il pane, con un rivestimento in cotone al 100%

Ø 20 cm |
Altezza 8,5 cm |
per pani da circa 1000 g



• 331 327 | VE/PU/COL/UI 4



GÄRKÖRBCHEN, RUND,
26,5 CM
Ø 26,5 cm |
Höhe 8,5 cm |
für Brote bis 2000 g

DOUGH RISING BASKET, ROUND, 26,5 CM
Ø 26.5 cm |
Height 8.5 cm |
for loaves up to 2000 g

CORBEILLE À LEVER,
ROND, 26,5 CM
Ø 26,5 cm |
Hauteur 8,5 cm |
pour pain jusqu'à 2000 g

CESTINI DA LIEVITAZIONE, ROTONDO, 26,5 CM
Ø 26,5 cm |
Altezza 8,5 cm |
per pani da circa 2000 g



• 331 334 | VE/PU/COL/UI 4



GÄRKÖRBCHEN, LÄNGLICH,
30 CM
30 ? 14 cm |
Höhe 6,5 cm |
für Brote bis 1000 g

DOUGH RISING BASKET, OBLONG, 30 CM
30 ? 14 cm |
Height 6.5 cm |
for loaves up to 1000 g

CORBEILLE À LEVER,
LONG, 30 CM
30 x 14 cm |
Hauteur 6,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

CESTINI DA LIEVITAZIONE, ALLUNGATO, 30 CM
30 x 14 cm |
Altezza 6,5 cm |
per pani da circa 1000 g



• 331 341 | VE/PU/COL/UI 4



GÄRKÖRBCHEN,
QUADRATISCH
25 ? 25 cm | Höhe
9 cm | für Brote bis
2500 g

DOUGH RISING BASKET, SQUARE
25 ? 25 cm |
Height 9 cm | for
loaves up to 2500 g

CORBEILLE À LEVER,
CARRÉ
25 x 25 cm | Hauteur
9 cm | pour pain jusqu'à
2500 g

CESTINI DA LIEVITAZIONE, QUADRATO
25 x 25 cm |
Altezza
9 cm | per pani da circa
2500 g



• 331 358 | VE/PU/COL/UI 4



GÄRKÖRBCHEN,
OVAL
24,5 ? 18,5 cm |
Höhe 9,5 cm |
für Brote bis 1000 g

DOUGH RISING BASKET, OVAL
24.5 ? 18.5 cm |
Height 9.5 cm |
for loaves up to 1000 g

CORBEILLE À LEVER,
OVAL
24,5 x 18,5 cm |
Hauteur 9,5 cm |
pour pain jusqu'à 1000 g

CESTINI DA LIEVITAZIONE, OVALE
24,5 x 18,5 cm |
Altezza
9,5 cm | per pani
da circa 1000 g

Gärbkörbchen sind nur für den Gärvorgang, nicht zum Backen im Backofen, geeignet.

The dough rising baskets are only suitable for the proving process and NOT for baking in the oven!

Les corbeilles à lever sont uniquement destinés à la fermentation et non à la cuisson au four.

I cestini di lievitazione sono adatti solo per la lievitazione, non per la cottura in forno.

Homepage & Bestellung • *Homepage & Order* Homepage & Commande • *Homepage & Ordine*

Auf unserer Website finden Sie alle Produkte an einem Ort und auf einen Blick.

In Ihrem persönlichen Kundenbereich haben Sie die Möglichkeit, Ihre Bestellungen einfach und übersichtlich einzugeben, die Produktverfügbarkeiten sowie Ihre Rückstände sofort zu prüfen und Ihre Lieferscheine und Rechnungen herunterzuladen und eigenständig zu verwalten.

Zudem können Sie Produktbilder und Stammdaten unserer Produkte herunterladen und immer die neuesten Infos aus dem Hause RBV Birkmann beziehen.

Sie haben noch keinen Account? Kein Problem, bitte melden Sie sich bei uns, wir erstellen Ihnen umgehend einen Zugang!

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Ihr Team von RBV Birkmann



www.birkmann.de

All our products are on our website, in one place and at a glance.

Your individual customer area gives you the opportunity to enter orders easily and clearly as well as to check product availability and backorders immediately and download and manage your delivery notes and invoices independently.

You can also download product images and key product data and always get the latest information from RBV Birkmann.

You do not have an account? No problem, please contact us, we will provide you with one immediately!

If you have any questions, don't hesitate to contact us!

Your RBV Birkmann Team

Sur notre site Web, vous trouvez tous les produits à un seul endroit et en un coup d'œil.

Dans votre espace client personnel, vous pouvez saisir vos commandes facilement et clairement, vérifier la disponibilité des produits et les commandes en attente, de télécharger et de gérer vos bons de livraison et vos factures de manière autonome.

Vous pouvez également télécharger des photos de produits et les données de base de nos produits et accéder à tout moment aux informations les plus récentes de chez RBV Birkmann.

Vous n'avez pas encore de compte? Pas de problème, contactez-nous, nous vous créerons un compte immédiatement!

Nous sommes à votre disposition pour vous donner plus d'informations!

Votre équipe de RBV Birkmann

Sul nostro sito web potete visualizzare tutti i prodotti in un colpo d'occhio.

Nell'area cliente personale potete inserire i vostri ordini in modo semplice e chiaro, verificare la disponibilità dei prodotti e gli arretrati e di scaricare e gestire autonomamente le bolle di consegna e le fatture.

Inoltre, potete scaricare le immagini e le informazioni principali dei prodotti e ricevere sempre le notizie aggiornate dalla casa RBV Birkmann.

Non avete ancora un account? Contattateci subito, saremo lieti di fornirvi immediatamente i dati di accesso!

Restiamo a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento!

Il vostro team RBV Birkmann



Follow us!

Wichtiges zum Schluss • *Important Concluding Words* Dernière chose importante • *Per concludere*

Als Ihr Partner sind wir stets bemüht, Produkte zu verbessern, Anregungen umzusetzen, unseren Service noch besser an Ihre Bedürfnisse anzupassen und gemeinsam mit Ihnen die Abverkäufe der Backsortimente zu steigern.

As your partner, we are always striving to improve products, to implement suggestions, to adapt our service even better to your needs and, together with you, to increase the sales of the baking assortments.

En tant que partenaire, nous nous efforçons en permanence d'améliorer les produits, de tenir compte de vos suggestions, d'adapter encore mieux notre service à vos besoins et, avec vous, d'augmenter les ventes des assortiments-pâtisserie.

Come vostro partner ci impegniamo costantemente a migliorare i prodotti, a implementare i vostri suggerimenti, ad adeguare i nostri servizi alle vostre esigenze e ad aumentare insieme a voi le vendite degli assortimenti per il forno.

RBV Birkmann GmbH & Co. KG
Hegelstraße 15
33790 Halle | Westfalen
Germany



Phone: +49 (0) 52 01 - 66 169-0

Fax: +49 (0) 52 01 - 66 169-66



info@birkmann.de

www.birkmann.de



Die in diesem Katalog abgebildeten Artikel entsprechen dem bei Drucklegung aktuellen Stand.

Wir behalten uns vor, die Produkte zu verändern bzw. Produkte aus dem Sortiment zu nehmen.

Bitte entnehmen Sie unsere Lieferungs- und Zahlungskonditionen so wie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unserer jeweils gültigen Preisliste.

The articles shown in this catalog correspond to the current status at the time of going to print.

We reserve the right to change the products or take products from the assortment.

Please refer to the currently valid price list for our terms of delivery and payment as well as our general terms and conditions.

Les articles présentés dans ce catalogue correspondent à l'assortiment au moment de l'impression.

Nous nous réservons le droit de modifier les produits ou de supprimer certains produits de notre assortiment.

Merci de bien vouloir consulter nos conditions de livraison et de paiement ainsi que nos Conditions générales de ventes et notre liste de prix actuelle.

Gli articoli raffigurati in questo catalogo corrispondono allo stato corrente al momento della stampa.

Ci riserviamo di modificare i prodotti o di rimuoverli dall'assortimento.

Vi invitiamo a consultare le nostre condizioni di consegna e pagamento e le condizioni generali di contratto del listino prezzi valido.



RBV Birkmann GmbH & Co. KG

Hegelstraße 15

33790 Halle/Westfalen

Germany

Fon +49 (0) 52 01-66 169-0

Fax +49 (0) 52 01-66 169-66

info@birkmann.de

www.birkmann.de



Item-No.: 902 602