GUIDEBOOK 2024

BAKINGTRENDS & KITCHENTOOLS

LAIB & SEELE

birkmann

Mit Laib und Seele Brot backen

Den Teig für den Brotlaib formen, ihm Zeit geben zum Aufgehen und ihn schließlich im Ofen fertig backen, bis der Duft von frischem Brot das ganze Haus erfüllt - Brotbacken erlebt eine Renaissance in der heimischen Backstube. Ob Baguettes, mediterrane Partybrote oder würziger Sauerteig - mit dem passenden Zubehör gelingen Klassiker genauso leicht wie ausgefallene Brotspezialitäten. Neben klassischen Brotbackformen umfasst unser Sortiment Backformen für Mini-Baguettes und Brötchen, viele verschiedene Gärkörbchen und einen Backstein, auf dem Brot und Pizza besonders knusprig gelingen. Entdecken Sie das Thema Brotbacken neu und lassen Sie sich von unseren Ideen rund um die schier unerschöpfliche Welt der Brote, Brötchen und Snacks inspirieren.

Bake bread with Loaf and Soul

Mould the dough into a loaf, give it time to prove and then bake in the oven until the aroma of fresh bread fills the whole house. Baguettes, Mediterranean party loaves or tasty sourdough - with the right accessories it´s equally easy to bake both classic loaves and unusual speciality breads. Rediscover the art of bread baking and let us inspire you with our wealth of ideas.

Faites votre pain

Façonner une miche de pain, lui laisser le temps de lever, et enfin, la faire cuire au four jusqu'à ce que l'odeur du pain frais embaume toute la maison. Qu'il s'agisse de baguettes, de pains méditerranéens pour vos dîners ou de pain au levain épicé: avec les bons ustensiles vous réussirez aussi bien les pains classiques que des pains plus originaux. Redécouvrez le thème du pain et inspirez vous des idées que nous vous proposons.

Fare il pane con Laib & Seele

Dare la forma all'impasto, dargli il tempo di lievitare e infine cuocerlo in forno, finché il profumo del pane appena sfornato riempie la casa. Baguette, stuzzichini dal sapore mediterraneo o impasti speziati al lievito naturale: con gli accessori giusti è facile realizzare sia i grandi classici che le specialità più originali della panetteria. Riscoprite la cottura del pane in forno e lasciatevi ispirare dalle nostre idee.

LAIB &
SEELE

• 210 196 | VE/PU/COL/UI 2

BROTFORM, MIT EMAILLE-BESCHICHTUNG, 25 CM
Aus einem Stück gezogen, mit Emaillebeschichtung, für Sauerteige geeignet, außergewöhnliche Materialstärke für Stabilität und besonders gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit, mit QR Code für ein Rezept auf der Verpackung

25 cm | Höhe 7 cm | ca. 1300 ml

BREAD PAN, WITH ENAMEL COATING, 25 CM
Drawn from a single piece without edges, with enamel coating, suitable for sour dough, exceptional material strength for stability and a particularly even heat conductivity, QR code for recipe on the packaging

25 cm | Height 7 cm | approx. 1300 ml

MOULE À PAIN À REVÊTEMENT ÉMAILLÉ, 25 CM
Fait en une seule pièce, avec revêtement émail, convient au pâtes à levain. Fond épais garantissant stabilité et répartition optimale de la châleur, Code QR pour la recette sur l'emballage

25 cm | Hauteur 7 cm | environ 1300 ml

STAMPO PER PANE CON RIVESTIMENTO SMALTATO, 25 CM
Realizzato in un solo pezzo, con rivestimento in smalto, adatto per pasta madre, superfici laterali per una presa sicura, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, codice QR per la ricetta sulla confezione

25 cm | Altezza 7 cm | circa 1300 ml

• 210 202 | VE/PU/COL/UI 2

BROTFORM, MIT EMAILLE-BESCHICHTUNG, 30 CM
Aus einem Stück gezogen, mit Emaillebeschichtung, für Sauerteige geeignet, außergewöhnliche Materialstärke für Stabilität und besonders gleichmäßige Wärmeleitfähigkeit, mit QR Code für ein Rezept auf der Verpackung

30 cm | Höhe 7 cm | ca. 1700 ml

BREAD PAN, WITH ENAMEL COATING, 30 CM
Drawn from a single piece without edges, with enamel coating, suitable for sour dough, exceptional material strength for stability and a particularly even heat conductivity, QR code for recipe on the packaging

30 cm | Height 7 cm | approx. 1700 ml

MOULE À PAIN À REVÊTEMENT ÉMAILLÉ, 30 CM
Fait en une seule pièce, avec revêtement émail, convient au pâtes à levain. Fond épais garantissant stabilité et répartition optimale de la châleur, Code QR pour la recette sur l'emballage

30 cm | Hauteur 7 cm | environ 1700 ml

STAMPO PER PANE CON RIVESTIMENTO SMALTATO, 30 CM
Realizzato in un solo pezzo, con rivestimento in smalto, adatto per pasta madre, superfici laterali per una presa sicura, stabilità, straordinaria robustezza del materiale e conducibilità termica particolarmente uniforme, codice QR per la ricetta sulla confezione

30 cm | Altezza 7 cm | circa 1700 ml

• 210 301 | VE/PU/COL/UI 4

MINI-HEFEZOPFFORM
Marken-Antihaftbeschichtung, in stabiler Qualität, mit Rezept

36,5 × 24,5 cm | Höhe 4 cm | Einzelform 15 × 9 cm | für 4 Stück

MINI-PLAITED BRIOCHE PAN
Brand non-stick coating, sturdy quality, recipe included

36.5 × 24.5 cm | Height 4 cm | Single mould 15 × 9 cm | 4 moulds per tray

MOULE POUR MINI-BRIOCHES TRESSÉES
Revêtement anti-adhésif, qualité stable, avec recette

36,5 × 24,5 cm | Hauteur 4 cm | Forme simple 15 × 9 cm | 4 empreintes

STAMPO PER MINI TRECCIA DI PANE
Rivestimento antiaderente, di qualità stabile, con ricetta

36,5 × 24,5 cm | Altezza 4 cm | Modulo singolo 15 × 9 cm | 4 pezzi

MINI-KASTENFORM
Marken-Antihaftbeschichtung, in stabiler Qualität, mit Rezept

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

MINI-BOX PAN
Brand non-stick coating, sturdy quality, recipe included

35 × 27 cm | Height 4 cm | Single mould 9 × 6 cm | 8 moulds per tray

MINI-MOULE À CAKE RECTANGULAIRE
Revêtement anti-adhésif, qualité stable, avec recette

35 × 27 cm | Hauteur 4 cm | Forme simple 9 × 6 cm | 8 empreintes

MINISTAMPO A CASSETTA
Rivestimento antiaderente, di qualità stabile, con ricetta

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

• 210 356 | VE/PU/COL/UI 4

BAGUETTEBLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Antihafteigenschaft, stabile Qualität, mit Rezept

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

BAGUETTE TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

38.5 × 28 cm | Height 4 cm | 3 moulds per tray

MOULE À BAGUETTE
Moule perforé pour une pâte croustillante Revêtement anti-adhésif, qualité stable, avec recette

38,5 × 28 cm | Hauteur 4 cm | 3 empreintes

TEGLIA PER BAGUETTE
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

38,5 × 28 cm | Altezza 4 cm | per 3 pezzi

• 210 141 | VE/PU/COL/UI 4

MINI-BAGUETTEBLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Antihafteigenschaft, stabile Qualität, mit Rezept

35 × 22 cm | Einzelform 8 × 18 cm | Höhe 3 cm | für 4 Stück

MINI-BAGUETTE TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

35 × 22 cm | Single mould 8 × 18 cm | Height 3 cm | 4 moulds per tray

PLAQUE À MINI-BAGUETTES
Moule perforé pour une pâte croustillante, très bonnes propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec recette

35 × 22 cm | Forme simple 8 × 18 cm | Hauteur 3 cm | 4 empreintes

TEGLIA PER MINI BAGUETTE
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

35 × 22 cm | Modulo singolo 8 × 18 cm | Altezza 3 cm | 4 pezzi

• 210 219 | VE/PU/COL/UI 4

BRÖTCHENBLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Antihafteigenschaften, stabile Qualität, mit Rezept

32 × 30 cm | Einzelform Ø 9 cm | Höhe 3 cm | für 9 Stück

BUN TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

32 × 30 cm | Single mould Ø 9 cm | Height 3 cm | 9 moulds per tray

PLAQUE À PETITS PAINS
Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec recette

32 × 30 cm | Forme simple Ø 9 cm | Hauteur 3 cm | 9 empreintes

TEGLIA PER PANINI
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

32 × 30 cm | Modulo singolo Ø 9 cm | Altezza 3 cm | 9 pezzi

• 210 219 | VE/PU/COL/UI 4

• 210 387 | VE/PU/COL/UI 4

BURGER BRÖTCHEN-BLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Anti-hafteigenschaft, stabile Qualität, mit Rezept

28 × 28 cm | Einzelform Ø 12 cm | Höhe 3 cm | für 4 Stück

BURGER BUN TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

28 × 28 cm | Single mould Ø 12 cm | Height 3 cm | 4 moulds per tray

PLAQUE POUR PETITS PAINS À HAMBURGER
Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec recette

28 × 28 cm | Forme simple Ø 12 cm | Hauteur 3 cm | pour 4 pièces

TEGLIA PER BURGER BUN
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

28 × 28 cm | Modulo singolo Ø 12 cm | Altezza 3 cm | per 4 pezzi

---

• 210 417 | VE/PU/COL/UI 4

MINI-BURGER BRÖTCHENBLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Anti-hafteigenschaft, stabile Qualität, mit Rezept

29 × 22 cm | Einzelform Ø 5,5 cm | Höhe 2 cm | für 12 Stück

MINI-BURGER BUN TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

29 × 22 cm | Single mould Ø 5.5 cm | Height 2 cm | 12 moulds per tray

PLAQUE POUR MINI PAINS À HAMBURGER
Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec recette

29 × 22 cm | Forme simple Ø 5,5 cm | Hauteur 2 cm | pour 12 pièces

TEGLIA PER MINI BURGER BUN
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

29 × 22 cm | Modulo singolo Ø 5,5 cm | Altezza 2 cm | per 12 pezzi

---

• 210 394 | VE/PU/COL/UI 4

HOT DOG BRÖTCHEN-BLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Anti-hafteigenschaft, stabile Qualität, mit Rezept

35 × 22 cm | Einzelform 8 × 18 cm | Höhe 3 cm | für 4 Stück

HOT DOG BUN TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, recipe included

35 × 22 cm | Single mould 8 × 18 cm | Height 3 cm | 4 moulds per tray

PLAQUE POUR PETITS PAINS À HOT DOGS
Moule perforé pour une pâte croustillante, excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec recette

35 × 22 cm | Forme simple 8 × 18 cm | Hauteur 3 cm | pour 4 pièces

TEGLIA PER HOT DOG BUN
Foratura speciale per una base croccante, ottime proprietà antiaderenti, qualità stabile, con ricetta

35 × 22 cm | Modulo singolo 8 × 18 cm | Altezza 3 cm | per 4 pezzi

Tipp: Formen mit einem losen Boden einfach nach dem Backen mittig auf eine Tasse stellen - so kann man den Rand weiter herunterziehen und der lose Boden mit dem Gebäck bleibt auf der Tasse liegen.

Petite astuce: Après cuisson, placez les moules à fond amovible, centrés, sur une tasse, cela vous permettra d'enlever le bord du moule plus facilement et d'accéder à la tarte sans problème.

Tip: Simply place moulds with a loose base in the centre of a cup after baking - this allows you to pull the rim down further and the loose base with the pastry remains on the cup.

Consiglio: Dopo la cottura in forno posizionare gli stampi con fondo rimovibile sopra una tazza in posizione centrale. In questo modo è più facile sfilare il bordo, lasciando il fondo con il suo contenuto sulla tazza.

• 210 547 | VE/PU/COL/UI 2

QUICHE- & TARTE-FORM, MIT LOSEM BODEN, 20 CM
Ob herzhaft oder süß - mit diesen perforierten Formen gelingen Quiches und Tartes besonders gut. Mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen und mit Kordel für eine hängende Präsentation.

Ø 20 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & FLAN PAN WITH LOOSE BASE, 20 CM
Whether savoury or sweet - with these perforated moulds, quiches and tartes turn out particularly well. Non-stick coating, easy to clean with a cord suitable for a hanging display.

Ø 20 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 20 CM
Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhésif, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 20 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 20 CM
Per salati o dolci: con questo stampo forato le quiche e le torte rustiche riescono particolarmente bene. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore.

Ø 20 cm | Altezza 3 cm

• 210 554 | VE/PU/COL/UI 2

QUICHE- & TARTE-FORM, MIT LOSEM BODEN, 25 CM
Ob herzhaft oder süß - mit diesen perforierten Formen gelingen Quiches und Tartes besonders gut. Mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen und mit Kordel für eine hängende Präsentation.

Ø 25 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & FLAN PAN WITH LOOSE BASE, 25 CM
Whether savoury or sweet - with these perforated moulds, quiches and tartes turn out particularly well. Non-stick coating, easy to clean with a cord suitable for a hanging display.

Ø 25 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 25 CM
Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhésif, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 25 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 25 CM
In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

Ø 25 cm | Altezza 3 cm

• 210 561 | VE/PU/COL/UI 2

QUICHE- & TARTE-FORM, MIT LOSEM BODEN, 30 CM
Ob herzhaft oder süß - mit diesen perforierten Formen gelingen Quiches und Tartes besonders gut. Mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen und mit Kordel für eine hängende Präsentation.

Ø 30 cm | Höhe 3 cm

QUICHE & FLAN PAN WITH LOOSE BASE, 30 CM
Whether savoury or sweet - with these perforated moulds, quiches and tartes turn out particularly well. Non-stick coating, easy to clean with a cord suitable for a hanging display.

Ø 30 cm | Height 3 cm

MOULE À QUICHE ET À TARTE, AVEC FOND AMOVIBLE, 30 CM
Fabriqué en carbone perforé pour une meilleure circulation de l'air. Revêtement anti-adhésif, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

Ø 30 cm | Hauteur 3 cm

STAMPO PER PASTA FROLLA E QUICHE, CON FONDO AMOVIBILE, 30 CM
In acciaio al carbonio forato per una migliore circolazione dell'aria. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

Ø 30 cm | Altezza 3 cm

• 210 509 | VE/PU/COL/UI 2

BROTBACKFORM, 20 CM
Durch das perforierte Material verbessert sich die Luftzirkulation und das Brot erhält rund herum eine knusprige Oberfläche. Mit Antihaftbeschichtung, leicht zu reinigen und mit Kordel für eine hängende Präsentation. Nur für Brotteige geeignet.

20 cm | Höhe 7,5 cm

BREAD PAN, 20 CM
The perforations in the material improve air circulation giving the bread an all-round crispy crust. Non-stick coating, easy to clean and a cord suitable for a hanging display. Only suitable for bread dough.

20 cm | Height 7.5 cm

MOULE À PAIN, 20 CM
Les perforations du moule facilitent la circulation d'air et permettent d'obtenir un pain croustillant sur toute sa surface. Revêtement anti-adhésif, facile à nettoyer et cordelette permettant de le suspendre. Convient uniquement pour la pâte à pain.

20 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 20 CM
La lamiera forata migliora la circolazione dell'aria e crea una superficie croccante tutto intorno al pane. Con rivestimento antiaderente, facile da pulire, con cordoncino da appendere all'espositore. Adatto solo per l'impasto per il pane.

20 cm | Altezza 7,5 cm

• 210 516 | VE/PU/COL/UI 2

BROTBACKFORM, 25 CM

25 cm | Höhe 7,5 cm

BREAD PAN, 25 CM

25 cm | Height 7.5 cm

MOULE À PAIN, 25 CM

25 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 25 CM

25 cm | Altezza 7,5 cm

• 210 523 | VE/PU/COL/UI 2

BROTBACKFORM, 30 CM

30 cm | Höhe 7,5 cm

BREAD PAN, 30 CM

30 cm | Height 7.5 cm

MOULE À PAIN, 30 CM

30 cm | Hauteur 7,5 cm

STAMPO PER PANE, 30 CM

30 cm | Altezza 7,5 cm

• 210 578 | VE/PU/COL/UI 6

BROTBACKSET
Kastenform 25 cm perforiert, Gärkörbchen Ø 20 cm und Brotbeutel

3-teilig

BREAD BAKING SET
Loaf pan 25 cm perforated, Rising basket Ø 20 cm and bread bag

3-piece

KIT DE CUISSON DU PAIN
Moule à pain perforé de 25 cm, panier de fermentation rond, petit et sac à pain

3 pièces

SET PER LA COTTURA DEL PANE
Stampo a cassetta 25 cm perforato, cestello da lievitazione rotondo piccolo e sacca per il pane

3 pezzi

• 210 424 | VE/PU/COL/UI 4

PIZZABLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Antihafteigenschaft, stabile Qualität, seitliche Griffflächen, mit Rezept

Ø 28 cm

PIZZA TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, with handles on the side, recipe included

Ø 28 cm

PLAQUE À PIZZA
Moule perforé pour une pâte croustillante,excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec poignées latérales et recette

Ø 28 cm

TEGLIA PER PIZZA
Foratura speciale per un fondo croccante, ottime proprietà antiaderenti, fattura resistente, impugnature laterali, con ricetta

Ø 28 cm

• 210 431 | VE/PU/COL/UI 4

FLAMMKUCHENBLECH
Spezielle Perforation für einen knusprigen Boden, sehr gute Antihafteigenschaft, stabile Qualität, seitliche Griffflächen, mit Rezept

Ø 32 cm

TARTE FLAMBEE TRAY
Specially perforated for a crispy base, excellent non-stick surface, sturdy build, with handles on the side, recipe included

Ø 32 cm

PLAQUE À TARTE FLAMBÉE
Moule perforé pour une pâte croustillante,excellente propriétés anti-adhésifes, qualité stable, avec poignées latérales et recette

Ø 32 cm

TEGLIA PER FLAMMKUCHEN
Foratura speciale per un fondo croccante, ottime proprietà antiaderenti, fattura resistente, impugnature laterali, con ricetta

Ø 32 cm

• 210 585 | VE/PU/COL/UI 4

BACKBLECH, VERSTELLBAR, 36 × 33 CM
Mit Marken-Antihaftbeschichtung für ein knuspriges Backergebnis durch spezielle Perforation, stabile Qualität, leicht zu reinigen, verstellbar, fester Halt durch Sicherheitsrastung

36 - 52 × 33 cm | Höhe 3 cm

BAKING TRAY, ADJUSTABLE, 36 × 33 CM
With brand-name non-stick coating for a crispy baking result due to special perforation, sturdy design, easy to clean, adjustable, firm hold due to safety latch

36 - 52 × 33 cm | Height 3 cm

PLAQUE DE CUISSON, RÉGLABLE, 36 × 33 CM
Avec revêtement antiadhésif de marque et perforation garantissant un pain croustillant, une qualité durable, facile à nettoyer, réglable, bonne prise en main grâce au verrouillage de sécurité

36 - 52 × 33 cm | Hauteur 3 cm

TEGLIA, REGOLABILE, 36 × 33 CM
Con rivestimento antiaderente di marca per un risultato croccante grazie alla speciale foratura, materiale robusto, facile da pulire, regolabile, ottima tenuta grazie alla griglia di sicurezza

36 - 52 × 33 cm | Altezza 3 cm

GÄRKÖRBCHEN
Die Gärkörbchen aus natürlichem Peddigrohr sorgen für ideale Bedingungen, die ein Brotteig vor dem Backen braucht, um sich richtig entfalten zu können. Sie fördern den Gärprozess, indem sie den Teig mit ausreichend Sauerstoff versorgen. Dadurch wird das Brot locker und luftig. Außerdem verleihen Gärkörbchen dem Brot eine schöne Kruste, seine gleichmäßige Form sowie die typische Rillenstruktur.

Wichtig: Das Gärkörbchen ist nur für den Gärvorgang, nicht zum Backen im Backofen geeignet.

CORBEILLE À LEVER
Les paniers à lever en osier naturel sont idéals pour permettre à la pâte à pain de lever parfaitement, avant la cuisson. Ils favorisent le processus de fermentation en assurant une aération suffisante de la pâte. Ainsi le pain est moelleux et aéré. Grâce à eux, on obtient un pain uniforme, de structure typique, avec une belle croûte.

Attention: Le panier à lever n'est pas utilisable que pour faire lever la pâte. Il n'est pas utilisable comme moule pour le four.

DOUGH RISING BASKET
The proving baskets made from natural rattan provide ideal conditions for dough to rise properly before baking. They promote the fermentation process by supplying the dough with sufficient oxygen. This makes the bread fluffy and airy. In addition the proving baskets give the bread a nice crust, an even shape and typical grooves.

Important: The proving basket is only suitable for the proving process and NOT for baking in the oven.

CESTINI DA LIEVITAZIONE
I cestini per la lievitazione in canna d'India naturale creano le condizioni ideali di cui ha bisogno l'impasto del pane prima della cottura per potersi sviluppare correttamente. Favoriscono il processo di lievitazione, attraverso l'ossigenazione dell'impasto. In questo modo il pane viene leggero e fragrante.

I cestini per il pane donano al pane una crosta perfetta, una forma uniforme e la tipica struttura scanalata.

Importante: Il cestino è adatto solo per la fase di lievitazione, non è adatto per infornare.

• 209 022 | VE/PU/COL/UI 4

BAGUETTE
37 × 8,5 cm |
Höhe 6,5 cm |
für Brote bis 750 g

BAGUETTE
37 × 8.5 cm |
Height 6.5 cm |
for loaves up to 750 g

BAGUETTE
37 × 8,5 cm |
Hauteur 6,5 cm |
pour pain jusqu'à 750 g

BAGUETTE
37 × 8,5 cm |
Altezza 6,5 cm |
per pani da circa 750 g

• 209 008 | VE/PU/COL/UI 4

QUADRAT
25 × 25 cm |
Höhe 9 cm |
für Brote bis 2500 g

SQUARE
25 × 25 cm |
Height 9 cm |
for loaves up to 2500 g

CARRÉ
25 × 25 cm |
Hauteur 9 cm |
pour pain jusqu'à 2500 g

QUADRATO
25 × 25 cm |
Altezza 9 cm | per pani da circa 2500 g

• 208 964 | VE/PU/COL/UI 4

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

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

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

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

Zum Video

To the video

RUND, 26,5 CM

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

ROUND, 26.5 CM

Ø 26.5 cm | Height 8.5 cm | for loaves up to 2000 g

RONDE, 26,5 CM

Ø 26,5 cm | Hauteur 9 cm | pour pain jusqu'à 2000 g

ROTONDO, 26,5 CM

Ø 26,5 cm | Altezza 9 cm | per pani da circa 2000 g

• 208 971 | VE/PU/COL/UI 4

LÄNGLICH, 30 CM

30 × 14 cm | Höhe 6,5 cm | für Brote bis 1000 g

OBLONG, 30 CM

30 × 14 cm | Height 6.5 cm | for loaves up to 1000 g

LONGUE, 30 CM

30 × 14 cm | Hauteur 6,5 cm | pour pain jusqu'à 1000 g

ALLUNGATO, 30 CM

30 × 14 cm | Altezza 6,5 cm | per pani da circa 1000 g

• 208 988 | VE/PU/COL/UI 4

LÄNGLICH, 43 CM

43 × 15,5 cm | Höhe 6,5 cm | für Brote bis 2000 g

OBLONG, 43 CM

43 × 15.5 cm | Height 6.5 cm | for loaves up to 2000 g

LONGUE, 43 CM

43 × 15,5 cm | Hauteur 6,5 cm | pour pain jusqu'à 2000 g

ALLUNGATO, 43 CM

43 × 15,5 cm | Altezza 6,5 cm | per pani da circa 2000 g

• 208 995 | VE/PU/COL/UI 4

HERZ

24 × 24,5 cm | Höhe 6 cm | für Brote bis 1000 g

HEART

24 × 24.5 cm | Height 6 cm | for loaves up to 1000 g

CŒUR

24 × 24,5 cm | Hauteur 6 cm | pour pain jusqu'à 1000 g

CUORE

24 × 24 cm | Altezza 6 cm | per pani da circa 1000 g

• 209 053 | VE/PU/COL/UI 4

OVAL

24,5 × 18,5 cm | Höhe 9,5 cm | für Brote bis 1000 g

OVAL

24.5 × 18.5 cm | Height 9.5 cm | for loaves up to 1000 g

OVAL

24,5 × 18,5 cm | Hauteur 9,5 cm | pour pain jusqu'à 1000 g

OVALE

24,5 × 18,5 cm | Altezza 9,5 cm | per pani da circa 1000 g

• 209 077 | VE/PU/COL/UI 4

BEZUG FÜR GÄRKÖRBCHEN
Dekorativer Bezug aus 100 % Baumwolle für die Nutzung des Gärkörbchens auch als Brotkorb, nicht für den Gärprozess geeignet, bei 30 °C waschbar

HOUSSE POUR BANNETON
Housse décorative 100 % coton, pour utiliser le banneton comme corbeille à pain (ne pas utiliser pendant le processus de fermentation), lavable à 30 degrés

COVER FOR DOUGH RISING BASKET
Decorative cover made of 100 % cotton. Allows the dough rising basket to double as a bread basket. Not suitable for the proving process, machine wash at 30 degrees

FODERA PER CESTINO DA LIEVITAZIONE
Fodera decorata in 100 % cotone, per l'utilizzo del cestino come portapane (non adatta per la procedura di lievitazione), lavabile a 30 gradi

• 700 727 | VE/PU/COL/UI 4

RUND, 20 CM
Passend für Artikel 208964
Ø ca. 20 cm

ROUND, 20 CM
Suitable for item 208964
Ø approx. 20 cm

RONDE, 20 CM
Adaptée à l'article 208964
Ø env. 20 cm

ROTONDO, 20 CM
Adatta per l'articolo 208964
Ø ca. 20 cm

• 700 703 | VE/PU/COL/UI 4

RUND, 26,5 CM
Passend für Artikel 208971
Ø ca. 26,5 cm

ROUND, 26.5 CM
Suitable for item 208971
Ø approx. 26.5 cm

RONDE, 26,5 CM
Adaptée à l'article 208971
Ø env. 26,5 cm

ROTONDO, 26,5 CM
Adatta per l'articolo 208971
Ø ca. 26,5 cm

• 700 697 | VE/PU/COL/UI 4

QUADRAT
Passend für Artikel 209008
ca. 25 × 25 cm

SQUARE
Suitable for item 209008
approx. 25 × 25 cm

CARRÉ
Adaptée à l'article 209008
env. 25 × 25 cm

QUADRATO
Adatta per l'articolo 209008
ca. 25 × 25 cm

• 700 666 | VE/PU/COL/UI 4

LÄNGLICH, 30 CM
Passend für Artikel 208988
ca. 30 × 14 cm

OBLONG, 30 CM
Suitable for item 208988
approx. 30 × 14 cm

LONGUE, 30 CM
Adaptée à l'article 208988
env. 30 × 14 cm

OVALE, 30 CM
Adatta per l'articolo 208988
ca. 30 × 14 cm

• 700 673 | VE/PU/COL/UI 4

LÄNGLICH, 43 CM
Passend für Artikel 208995
ca. 43 × 17 cm

OBLONG, 43 CM
Suitable for item 208995
approx. 43 × 17 cm

LONGUE, 43 CM
Adaptée à l'article 208995
env. 43 × 17 cm

OVALE, 43 CM
Adatta per l'articolo 208995
ca. 43 × 17 cm

• 700 659 | VE/PU/COL/UI 4

BAGUETTE
Passend für Artikel 209022
ca. 38 × 9,5 cm

BAGUETTE
Suitable for item 209022
approx. 38 × 9.5 cm

BAGUETTE
Adaptée à l'article 209022
env. 38 × 9,5 cm

BAGUETTE
Adatta per l'articolo 209022
ca. 38 × 9,5 cm

• 700 758 | VE/PU/COL/UI 4

HERZ
Passend für Artikel 209053
ca. 24 × 24,5 cm

HEART
Suitable for item 209053
approx. 24 × 24.5 cm

CŒUR
Adaptée à l'article 209053
env. 24 × 24,5 cm

CUORE
Adatta per l'articolo 209053
ca. 24 × 24,5 cm

• 700 765 | VE/PU/COL/UI 4

OVAL
Passend für Artikel 209077
ca. 24,5 × 18,5 cm

OVAL
Suitable for item 209077
approx. 24.5 × 18.5 cm

OVAL
Adaptée à l'article 209077
env. 24,5 × 18,5 cm

OVALE
Adatta per l'articolo 209077
ca. 24,5 × 18,5 cm

Dieser Brotbackrahmen aus Buchenholz eignet sich perfekt für 2 Brotlaibe. Mit den kleinen Trennbrettern sind sogar 4 kleine Laibe möglich. So lassen sich auf einmal viele leckere Varianten ausprobieren. Damit das Brot diesen besonderen Holzofengeschmack bekommt, wird der Rahmen vor dem ersten Backvorgang eingeölt und einmalig ohne Backgut im Ofen eingebrannt. Dadurch wird das Holz dunkler und der Rahmen ist bereit für allerlei Brotkreationen, ein Rezeptheft mit den ersten Ideen liegt bei.

Questo telaio per pane in legno di faggio è perfetto per 2 pagnottine. Utilizzando i piccoli divisori è possibile realizzare fino a 4 pagnottine. In questo modo si possono cuocere in una volta sola varie versioni deliziose. Per dare al pane lo speciale sapore di legno, oliare il telaio e fare una prima cottura senza l´impasto del pane. In questo modo il legno si scurisce e il telaio è pronto per le vostre creazioni; il libretto delle ricette con le prime idee è incluso.

This beech wood bread baking frame is perfect for 2 loaves of bread. With the small dividers are even 4 small loaves possible. So you can try many delicious variations at once. To give the bread that special wood oven taste, oil the frame before first baking process and bake it once in the oven without any food. This makes the wood darker and the frame is ready for all kinds of bread creations, a recipe booklet with the first ideas is included.

Avec ce cadre de cuisson pour pain, en bois de hêtre, vous pourrez faire cuire 2 miches de pain sans problème. Des planchettes de séparation permettent même d'y faire cuire 4 petits pains. Ceci vous permet de faire, en même temps, 4 délicieuses sortes de pain différentes. Pour donner à votre pain le goût caractéristique d'un four à bois, le cadre doit être huilé avant la première utilisation et "cuit", une fois, à vide. Cela rend le bois plus foncé et le cadre est ainsi prêt pour réaliser toutes sortes de pains; un livret de recettes y est joint, avec quelques premières suggestions.

• 210 592 | VE/PU/COL/UI 1

BROTBACKRAHMEN

28 × 30 × 9 cm | für Brotlaibe zwischen 500 und 1500 g

BREAD BAKING FRAME

28 × 30 × 9 cm | for loaves between 500 and 1500 g

CADRE DE CUISSON POUR PAIN

28 × 30 × 9 cm | pour pains de 500 g à 1500 g

TELAIO PER PANE

28 × 30 × 9 cm | per pagnottine da 500 - 1500 g

• 310 001 | VE/PU/COL/UI 2

BACKSTEIN | SCHAMOTTE

Backofen- und grillbeständig, aus lebensmittelechtem Schamotte, gleichmäßige Wärmeabgabe, absorbiert überschüssige Feuchtigkeit, leicht zu reinigen, nicht spülmaschinengeeignet, mit Rezept

40 × 30 cm | Höhe 2 cm | hitzebeständig bis 1000 °C

BAKING STONE | FIRECLAY

Suitable for oven and grill, perfect for bread and pizza, made from fireclay (all-natural product) in Germany, food safe, even heat emission, absorbs excess moisture, not dishwasher safe, recipe included

40 × 30 cm | Height 2 cm | heat resistant up to 1000 °C

PIERRE À PIZZA, RÉFRACTAIRE

Convient à une utilisation au four et au BBQ, pierre à pizza réfractaire à usage alimentaire, répartition idéale de la chaleur, absorbe l'excès d'humidité, facile à nettoyer, ne va pas au lave-vaisselle, avec recette

40 × 30 cm | Hauteur 2 cm | résistant à la chaleur jusqu'à 1000 °C

PIASTRA PER CUOCERE PIZZA

Adatta al forno e alla griglia, realizzata in chamotte alimentare, emissione di calore uniforme, assorbe l'umidità in eccesso, facile da pulire, non lavabile in lavastoviglie, con ricetta

40 × 30 cm | Altezza 2 cm | resistente al calore fino a 1000 °C

• 431 102 | VE/PU/COL/UI 4

BRÖTCHENSTEMPEL
Zum Prägen von Brötchen und Semmeln, Edelstahl, spülmaschinengeeignet, mit Rezept

Ø 8,5 cm

BREAD ROLL STAMP
To stamp designs onto rolls and buns, stainless steel, suitable for dishwashers, recipe included

Ø 8.5 cm

TAMPON POUR LE PAIN
Pour décorer vos petits pains, acier inoxydable, va au lave-vaisselle, avec recette

Ø 8,5 cm

STAMPO PER PANINI
Per realizzare panini e focaccine, acciaio inox, lavabile in lavastoviglie, con ricetta

Ø 8,5 cm

• 430 037 | VE/PU/COL/UI 4

MESSBECHER
Bruchsicherer, lebensmittelechter Kunststoff mit Skalierungen, speziell zum Backen von Kuchen und Broten

500 ml | Ø 7,8 cm | Höhe 17 cm

MEASURING JUG
Shatterproof food-safe plastic, with scaling, specifically for baking cakes and bread

500 ml | Ø 7.8 cm | Height 17 cm

VERRE À MESURER
Plastique incassable à usage alimentaire, avec graduations, en particulier pour la fabrication des gâteaux et du pain

500 ml | Ø 7,8 cm | Hauteur 17 cm

MISURINO
Plastica alimentare infrangibile con scala graduata, speciale per infornare dolci e pane

500 ml | Ø 7,8 cm | Altezza 17 cm

• 429 925 | VE/PU/COL/UI 2

TEIGKARTE
Edelstahl, mit Skalierung für einfaches Portionieren

15 × 12 cm

DOUGH CARD
Stainless steel, with scaling for easy portioning

15 × 12 cm

CORNE À PÂTISSERIE
En acier inoxydable, une graduation facilite la mesure des quantités

15 × 12 cm

SPATOLA SENZA MANICO
Acciaio inox, con scala graduata per sporzionare facilmente

15 × 12 cm

• 700 536 | VE/PU/COL/UI 4

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

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

SAC À PAIN
Le coton permet au sac de respirer, prévient la formation de moisissure et garde le pain frais et moelleux très longtemps

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

• 310 209 | VE/PU/COL/UI 1

BROTKASTEN, 33 CM
Metall, weiß, mit Holzdeckel

33 × 18 cm | Höhe 13 cm

BREAD BOX, 33 CM
Metal, white, with wooden lid

33 × 18 cm | Height 13 cm

BOÎTE À PAIN, 33 CM
Metall, weiß, mit Holzdeckel

33 × 18 cm | Höhe 13 cm

CASSETTA PORTAPANE, 33 CM
Metallo, bianco, con coperchio in legno

33 × 18 cm | Altezza 13 cm

NEU • NEW 2024 NOUVEAU • NUOVO

• 210 622 | VE/PU/COL/UI 4

TEIGRÜHRER
Mit einer Schlaufe, aus Edelstahl mit Holzgriff
34 cm

DOUGH WHISK
With one loop, stainless steel with wood handle
34 cm

FOUET À PÂTE
En acier inoxydable, avec poignée en bois
34 cm

FRUSTE PER IMPASTO
In acciaio inox, con manico in legno
34 cm

NEU • NEW 2024 NOUVEAU • NUOVO

• 210 639 | VE/PU/COL/UI 4

TEIGRÜHRER
Mit zwei Schlaufen, aus Edelstahl mit Holzgriff
34 cm

DOUGH WHISK
With two loops, stainless steel with wood handle
34 cm

FOUET À PÂTE
En acier inoxydable, avec poignée en bois
34 cm

FRUSTE PER IMPASTO
In acciaio inox, con manico in legno
34 cm

NEU • NEW 2024 NOUVEAU • NUOVO

• 210 615 | VE/PU/COL/UI 4

TEIGRÜHRER
Mit Spirale, aus Edelstahl mit Holzgriff
34 cm

DOUGH WHISK
With spiral, stainless steel with wood handle
34 cm

FOUET À PÂTE
En acier inoxydable, avec poignée en bois
34 cm

FRUSTE PER IMPASTO
In acciaio inox, con manico in legno
34 cm

NEU • NEW 2024 NOUVEAU • NUOVO

• 919 457 | VE/PU/COL/UI 1

DISPLAY TEIGRÜHRER
Display mit jeweils 8 Teigrührern in drei verschiedenen Varianten

DISPLAY DOUGH WHISK
Display with 8 dough whisks each in three different versions

PRÉSENTOIR FOUET À PÂTE
Présentoir avec 8 fouets à pâte en trois variantes différentes

ESPOSITORE FRUSTE PER IMPASTO
Espositore con 8 fruste per impasto, ciascuna in tre diverse versioni

Vorsicht - jetzt wird es scharf! Die neuen Brötchen- und Brotmesser fallen mit der schwarzen Klinge aus japanischem Edelstahl nicht nur optisch ins Auge, sie liegen aufgrund des ergonomischen Griffs mit Edelstahleinlage auch fest und sicher in der Hand und der Schliff sorgt für einen sauberen Schnitt.

Watch out – now things are getting sharp! The new roll and bread roll knives not only catch the eye with their black blade made from Japanese stainless steel, they also fit firmly and securely in the hand thanks to the ergonomic handle with stainless steel inlay and the grind ensures a clean cut.

Attention! Les nouveaux couteaux à pain et à petits pains, à lame noire, en acier inoxydable japonais, ne sont pas seulement beaux à voir; grâce à leur poignée ergonomique avec insert en acier inoxydable, ils assurent une bonne prise en main et leur affûtage garantit une coupe nette.

Attenzione, adesso la cosa si fa seria! I nuovi coltelli per panini e pane non colpiscono solo per la lama nera in acciaio inox giapponese, ma hanno anche una presa sicura e affidabile grazie al manico ergonomico con inserto in acciaio inox e garantiscono un taglio pulito.

• 210 448 | VE/PU/COL/UI 2

BRÖTCHENMESSER, 12 CM
In Kartonage
23 × 2 × 1,7 cm | Klinge 12 cm

BREAD KNIFE, 12 CM
In cardboard box
23 × 2 × 1.7 cm | Blade 12 cm

COUTEAU À PAIN, 12 CM
en boîte en carton
23 × 2 × 1,7 cm | Lame 12 cm

COLTELLO DA PANE, 12 CM
In scatola di cartone
23 × 2 × 1,7 cm | Lama 12 cm

• 210 455 | VE/PU/COL/UI 2

BROTMESSER, 21 CM
In Kartonage
33 × 2 × 3,5 cm | Klinge 21 cm

BREAD KNIFE, 21 CM
In cardboard box
33 × 2 × 3.5 cm | Blade 21 cm

COUTEAU À PAIN, 21 CM
en boîte en carton
33 × 2 × 3,5 cm | Lame 21 cm

COLTELLO DA PANE, 21 CM
In scatola di cartone
33 × 2 × 3,5 cm | Lama 21 cm

• 210 462 | VE/PU/COL/UI 2

BROTMESSER, 28 CM
In Kartonage
39 × 2 × 3,5 cm | Klinge 28 cm

BREAD KNIFE, 28 CM
In cardboard box
39 × 2 × 3.5 cm | Blade 28 cm

COUTEAU À PAIN, 28 CM
en boîte en carton
39 × 2 × 3,5 cm | Lame 28 cm

COLTELLO DA PANE, 28 CM
In scatola di cartone
39 × 2 × 3,5 cm | Lama 28 cm

• 210 608 | VE/PU/COL/UI 4

BÄCKERMESSER
Mit Hilfe des Bäckermessers lassen sich ganz einfach kunstvolle Verzierungen auf Brote zaubern.
Der Griff aus Buchenholz ist ergonomisch geformt und liegt sicher in der Hand.
19 cm | Griff aus Buchenholz | 5 Ersatzklingen und Klingenschutz | mit Anleitung

BAKER'S KNIFE
With the help of the baker's knife, you can easily conjure up artistic decorations on breads. The beech wood handle is ergonomically shaped and fits securely in the hand.
19 cm | with beechwood handle | 5 blades and protective cover | with instruction

COUTEAU DE BOULANGER
À l'aide du couteau de boulanger, il est très facile de réaliser des décorations artistiques sur les pains.
Le manche en bois de hêtre est ergonomique et tient bien en main.
19 cm | avec manche en hêtre | 5 lames et protections | avec notice d'utilisation

COLTELLO DA FORNAIO
Con l'aiuto del coltello da fornaio, si possono facilmente creare decorazioni artistiche sul pane.
Il manico in legno di faggio ha una forma ergonomica e si adatta saldamente alla mano.
19 cm | con manico in faggio | 5 lame e coperchio protettivo | con istruzioni per l'uso

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 alwaysget 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'informationsr!
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

4 026883 902534
Item-No.: 902 534