Presseinformation

Januar 2024

Dein Brot! Und du weißt was drinsteckt.

Das neue Konzept von Zenker – Dein Brot vereint traditionelle mit innovativen Produkten für eine altbewährte Leidenschaft: das Brotbacken. Die Möglichkeit sich selbst kreativ als eigener Brotbäcker auszuleben und selbst zu entscheiden, was in dein Brot kommt. Es geht weniger um Perfektion, sondern viel mehr um Charakter und Leidenschaft, denn es ist dein Brot. Mit Liebe gebacken und immer frisch. Durch die Verschmelzung von traditionellen Handwerksgedanken, Funktionalität und Innovation ist Zenker die perfekte Brotbackmarke für alle Hobbybäcker zu Hause. Unsere hilfreichen und robusten Produkte unterstützen beim Kneten, Wirken und Backen von Broten sowie beim Anrichten und Aufbewahren.

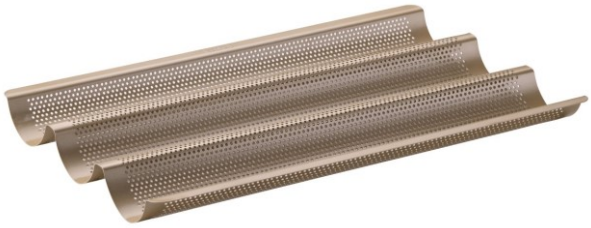
BU: Baguette das schmeckt – selbstgemacht in der neuen perforierten Baguette-Backform (Foto: Zenker)

Das ganzheitlich gedachte Sortiment von Zenker - Dein Brot ist auf den Wunsch der Konsumenten nach bewussten, gesunden und selbstgemachten Backwaren abgestimmt. Fokussiert auf traditionelles Brotbackhandwerk mit klassischen Brotbackformen, cleveren Helfern und innovativen Trendprodukten. Egal ob Rührschüssel, Gärkörbchen, Backform, Blech oder Mehlsieb, das neue Konzept enthält alles, was gebraucht wird um jedes Brot perfekt werden zu lassen. Brötchen, Baguettes, Kastenbrote oder runde Laibe - die Vielzahl der unterschiedlichen Backformen bringt jedes Backgut in die gewünschte Form und bieten jede Menge Inspiration für neue Kreationen. Alle Backformen- und Bleche überzeugen der gewohnten Zenker-Qualität: Hochwertige und säurebeständige Beschichtungen, lange Lebensdauer, robuste Materialien, einfache und schnelle Reinigung.

Brotlaibbackform mit Krusten-Muste

Für ganz besondere Brotkreationen bietet die ovale Brotlaibform alles, um nicht nur optisch, sondern auch in Sachen Qualität vollends zu überzeugen. Die Form besteht aus robustem Stahlblech das dank Emaillierung schnittund säurefest ist. Zudem ist sie hitzebeständig bis +400°C, schon immer PFAS-frei und kann nach dem Gebrauch einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Außerdem sorgt der Waffelboden für das typische Krustenmuster und macht jedes Brot zum Blickfang. Mit dieser Brotform erhält man einen zuverlässigen Begleiter, der durch Langlebigkeit, Qualität und leichte Pflege besticht.

3er Baguetteblech perforiert



Baguettes wie aus der Boulangerie! Hergestellt aus robustem Stahlblech und mit einer hochwertigen ILAG-Antihaftbeschichtung bietet das 3er Baguetteblech die ideale Grundlage für perfekte Baguettes. Die Antihaftbeschichtung sorgt für ein problemloses Entformen der frisch gebackenen französischen Weißbrote und erleichtert die Reinigung per Handwäsche. Dank der praktischen Perforierung erhalten die Baguettes eine

besonders knusprige Kruste. Das Baguetteblech ist hitzebeständig bis zu +230°C und wird mit einer Garantiezeit von 5 Jahren geliefert.

6er Brötchenblech perforiert

Das 6er Brötchenblech ist ein Muss für alle Brötchenliebhaber! Hergestellt aus robustem Stahlblech und mit ILAG-Antihaftbeschichtung, bietet es die ideale Grundlage für köstliche Brötchenkreationen. Die Antihaftbeschichtung gewährleistet ein müheloses Entformen der Brötchen und erleichtert die Reinigung per Handwäsche. Durch die praktische Perforierung erhalten die Brötchen eine besonders krosse Kruste. Außerdem ist das Brötchenblech hitzebeständig bis zu +230°C und überzeugt mit einer Garantiezeit von 5 Jahren.

Brotbeutel

Perfekt für den Bäckereibesuch oder die nächste Grillparty – der Brotbeutel von Zenker. Er ist nach OekoTex Standard aus 100% zertifizierter Baumwolle und mit einem ansehnlichen, rustikalen Brot-Motiv-Druck versehen. Der Beutel eignet sich ideal für die Aufbewahrung und den Transport von Brot, Brötchen und kleinen Baguettes. Außerdem ist der nachhaltige Stoffbeutel wiederverwendbar und spart Platz in der Küche im Vergleich zum herkömmlichen Brotkasten. Darüber hinaus ist der attraktive Beutel vielseitig einsetzbar, denn er eignet sich auch ideal für den Einkauf von losem Obst und Gemüse. Ein umweltfreundlicher Begleiter für Leckereien jeder Art!

Weiterführende Links:
www.fackelmann.de
https://www.fackelmann.de/marken/zenker

Über Zenker
Zenker, der Backformenhersteller aus dem bayerischen Aichach, verknüpft über 130 Jahre lang Qualität und Tradition mit immer neuen Ideen und echten Innovationen für den Backspaß zu Hause. Wenn du siehst, dass es schmeckt, ist es Zenker.

FACKELMANN GmbH + Co. KG • Sebastian-Fackelmann-Str. 6 • 91217 Hersbruck
www.fackelmann.de • Kontakt: Lisa Haug • Tel.: +49 9151 811-334 • lisa.haug@fackelmann.de