

Dezember 2019

## Knusprig-kross und himmlisch weich

Original französische Baguettes, feine Sonntagsbrötchen, Weißbrotstangen im Mini-Format oder traditionell geformtes Brot – mit den neuen glasfaserverstärkten Silikon-Backformen von Zenker backen Sie Ihre liebsten Brote und Brötchen wie der Bäcker um die Ecke: Außen knusprig-kross und innen himmlisch weich, intensiv duftend, auf den Punkt gebacken und mit goldbrauner Kruste. Das besondere Material sorgt während des Backens dafür, dass die heiße Luft zirkulieren und die Feuchtigkeit entweichen kann, sodass die Backwaren von allen Seiten gleichmäßig gebacken werden – für unvergleichlichen Geschmack und Genuss wie vom Profi!



BU: Kommt ganz unauffällig daher, steckt aber voller Überraschungen: Die glasfaserverstärkte Silikonbackform liefert perfekte Backergebnisse.

### Backen wie die Profis!

Hand aufs Herz: Haben wir sie nicht schon alle mal gehabt? Einfach beschichtet oder zweifarbig, emailliert und mit ausgezeichneten Antihafteigenschaften - die Auswahl an Backformen ist groß. Trotzdem hat sich Zenker nichts Geringeres vorgenommen, als den Markt der Backformen zu revolutionieren. Eine Backform die stabil, langlebig und gleichzeitig flexibel ist? Die weniger Energie benötigt, bessere Backergebnisse liefert und

## Presseinformation

---

spülmaschinengeeignet ist? All diese Eigenschaften und noch viel mehr vereint die neue Serie Zenker Excellence aus glasfaserverstärktem Silikon.

Die schwarzen Backformen stehen für Backen auf Profi-Niveau und ausgezeichnete Backergebnisse. Die verschiedenen Formen überzeugen mit höchster Qualität und besten Materialeigenschaften – sie bestehen aus glasfaserverstärktem Silikon, eine Weltneuheit im Bereich Backen.



Inspiziert von den Backformen professioneller Bäcker, bietet die neue Backformenserie viele spannende Vorteile: Dank des speziellen Materials und der idealen Hitzeverteilung wird das Backergebnis außen besonders knusprig und bleibt innen saftig-locker. Die dünne Gewebeschicht erreicht schneller die Backtemperatur und kühlt nach dem Backvorgang entsprechend schneller ab - dies spart Energie und Zeit. Der Rand aus hochhitzebeständigem Spezialkunststoff gewährleistet eine hohe Stabilität der Backform.

Dank der hervorragenden Antihafteigenschaften lassen sich Brötchen, Baguette, Brot und Co. ganz einfach aus den Formen lösen. Der feste Rand gewährleistet eine höhere Stabilität als bei handelsüblichen Silikonbackformen und ermöglicht somit ein problemloses Tragen. Eine gleichmäßige Hitzeverteilung ist dank des Materials garantiert. Der Rand kühlt beim Entnehmen aus dem Ofen sofort ab. Die Formen sind hitzebeständig bis zu 200°C. Das Material ist besonders langlebig und lässt sich ganz einfach in der Spülmaschine reinigen.

Die verschiedenen Backformen eignen sich nicht nur für Brot und Baguettes, sondern auch für Kuchen und Aufläufe – sie punkten auch hier mit den besonderen Eigenschaften.



## Presseinformation



BU: Perfekt für Quiche: Die runde Backform.



BU: Ideal für herzhaftes und süßes Speisen: Die Brownie- und Lasagnebackform.

## Gewinner des Healthy Living Awards 2020

Die Zenker Excellence Serie ist Gewinner des Healthy Living Awards 2020 in der Kategorie Kitchen. Es werden innovative Produkte ausgezeichnet, die das ausgewogene Kochen und Backen vereinfachen und schöner machen.

Der Award kürt Innovationen und Produkte, die für einen gesunden Lebensstil stehen. Diese werden von einer unabhängigen Fachjury mit großem Expertenwissen bewerten.



## Alle Formen im Überblick

Artikelnummer und Bezeichnung	Bild	Maße	UVP in EUR
#43571 Glasfaserverstärkte Backform rund		ca. 300x280x40mm	18,99
#43572 Glasfaserverstärkte Backform Kasten		ca. 320x140x50mm	16,99
#43573 Glasfaserverstärkte Backform Baguette		ca. 60x260x25mm	17,99
#43574 Glasfaserverstärkte Backform Minibaguette/ Brötchen		ca. 280x180x50mm	16,49
#43575 Glasfaserverstärkte Backform Brownie/ Lasagne		ca. 280x180x60mm	17,99
#435756 Glasfaserverstärkte Backform Backblech		ca. 360x260x40mm	21,99

## 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!



December 2019

## **Crispy, crusty, and heavenly soft**

**Original French baguettes, fine Sunday rolls, mini white bread loaves or traditional bread loaves – with new, glass fibre reinforced silicone baking tins from Zenker, you can bake your favourite breads and rolls just like the baker around the corner: the outside crispy and crusty, with a heavenly soft interior and intense aroma, baked to perfection with a golden brown crust. The special material allows hot air to circulate during baking and lets moisture escape, so foods are baked evenly on all sides – for an unparalleled taste and the same indulgent experience as with professional baked goods!**



Image caption: It might look inconspicuous, but it's full of surprises: our glass fibre reinforced silicone baking mould delivers perfect baking results.

## **Bake like the professionals!**

Let's be honest: haven't we all tried a lot of different baking moulds over time? With a simple coating or a dual-colour scheme, enamelled and with outstanding non-stick properties – the range of baking moulds available on the market is huge. Despite this, Zenker has made its mission nothing less than to revolutionise the baking mould market. A cake mould that is stable,

## Press release

---

durable, and flexible at the same time? One that takes less energy, delivers better baking results, and is dishwasher-safe? The new Zenker Excellence series, made of glass fibre reinforced silicone, delivers all these properties and much more.

Our black cake moulds stand for professional level baking and outstanding baking results. The different moulds impress with outstanding quality and excellent material properties – they are made of glass fibre reinforced silicone, the only material of its kind in the world in use for baking moulds.



Inspired by the moulds used by professional bakers, the new baking mould series offers many exciting advantages: thanks to the specialised material and optimum heat distribution, baked goods remain especially crispy on the outside and soft and fluffy on the inside. The thin material layer reaches baking temperature more quickly and cools down faster after baking, saving energy and time. The edge, which is made of a specialised plastic that is highly resistant to heat, ensures the cake mould has good stability.

Thanks to the mould's outstanding non-stick properties, rolls, baguettes, breads and other baked goods are easy to remove. The fixed edge ensures better stability than traditional silicone baking moulds, also allowing for easy carrying. The material guarantees even heat distribution. The edge cools down immediately when the mould is removed from the oven. The moulds are heat-resistant up to 200°C. The material is especially durable and can be cleaned easily in the dishwasher.

The different moulds are great not only for bread and baguettes, but also for cakes and casseroles – an application where they stand out for their unique properties.



Press release



Image caption: The round mould is perfect for quiche.



Image caption: The brownie and lasagne moulds are perfect for savoury or sweet dishes.



## Winner of the 2020 Healthy Living Award

The Zenker Excellence series has won the 2020 Healthy Living Award in the Kitchen category. The award honours innovative products that make balanced cooking and baking simpler and more beautiful and recognises innovative products that promote a healthy lifestyle. Products are evaluated by an independent, professional journey with a broad range of expertise.



## Overview of moulds

Article number and designation	Image	Dimensions	Recommended retail price in EUR
#43571 Excellence baking mould round		approx. Ø300x50mm	18.99
#43572 Excellence bread tin		approx. 320x140x55mm	16.99
#43573 Excellence baguette baking tray		approx. 360x260x25mm	17.99
#43574 Excellence minibaguette baking tray		approx. 280x185x40mm	16.49
#43575 Excellence casserole tin		approx. 285x185x60mm	17.99
#43576 Excellence baking tin		approx. 360x260x40mm	21.99

## **About Zenker**

Zenker, a baking mould manufacturer from the Bavarian town of Aichach, combines over 130 years of quality and tradition with a continuous effort to create new ideas and true innovations for baking fun at home. When you see how good it tastes – You'll know it's from Zenker!