Natürlich...

HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

...draußen!

Hauszeitung für Kunden und Freunde der Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal · Telefon 07371/9377-0 · www.backdorf.de

Nr. 39
August 2015

Liebe Kunden und Backfreunde,

endlich haben wir wieder einen schönen Sommer. Dieses Jahr gibt es viele warme Tage, die Lust auf draußen machen. Deshalb haben wir für Sie eine Sommerausgabe unserer Hauszeitung gemacht. Unter dem Motto „draußen“ möchten wir Ihnen passende Geräte fürs Grillen, Backen und Genießen vorstellen. Zudem können Sie sich wieder durch neue Rezeptideen inspirieren lassen. Auf Seite 12 finden Sie ein schönes Grillrezept für gefüllte Pitataschen. Hierbei wird Backen, Grillen und Kochen im Wok elegant miteinander verbunden. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unserer Zeitung. Genießen Sie die schöne Sommerzeit.

Ihre Familien Häussler

und Mitarbeiter

Gesamtkatalog und Bilderbuch

Mehr als ein Katalog! Über 300 Seiten randvoll mit Geräten, Zubehör, Rezepten, Praxistipps und Ausflugszielen in Oberschwaben. Darin kann man schmökern, träumen, planen, sich informieren und ganz einfach bestellen.
Gültig seit 1. Juni 2015

Gleich anfordern unter Telefon 07371/9377-0 oder im Internet unter www.backdorf.de

---

Wenn Sie sich mit der Realisierung eines Backhauses beschäftigen, dann empfehlen wir Ihnen unser Bilderbuch der Traumbackhäuser.

Bitte anfordern unter Telefon 07371/9377-0 oder im Internet unter www.backdorf.de

Messen 2015

IBA, München (Fachmesse)	12.09. – 17.09.
Baden-Messe, Freiburg	12.09. – 20.09.
Oberrhein Messe, Offenburg	26.09. – 04.10.
Oberschwabenschau, Ravensburg	10.10. – 18.10.
Infa Hannover	10.10. – 18.10.
Consumenta, Nürnberg	24.10. – 01.11.
Familie + Heim, Stuttgart	14.11. – 22.11.

Veranstaltungen im Backdorf 2015

Adventsmarkt	27.11 - 29.11

Impressum

Herausgeber:
Karl-Heinz HÄUSSLER GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal
Telefon 07371/9377-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de
Druck: Konradin Druck GmbH · Auflage: 90.000 Exemplare

Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration.

Bildrechte: © fotolia (Bild: Seite 5), alle anderen Bilder
© Karl-Heinz HÄUSSLER GmbH

Voll im Trend: Outdoor Küchen

In Südeuropa oder auch in Kalifornien gibt es schon länger den Trend zur zusätzlichen Außenküche. Die Häusergrundrisse werden offener geplant – außen und innen verschmelzen miteinander. Gemeinsam mit der Familie oder mit Freunden kochen und backen, lange und laue Sommerabende genießen – gibt es Schöneres? Eine Außenküche bedeutet ein Stück Lebensqualität. Nicht nur der Grill steht auf der Terrasse, sondern gleich die ganze Küche. Man muss nicht mehr ständig nach drinnen laufen – es entsteht ganz automatisch eine behagliche und entspannte Atmosphäre.
Viele Geräte aus dem Häussler Programm sind perfekt geeignet zum Einsatz in der Außenküche. Insbesondere der Holzbackofen bildet dabei oft das zentrale Element. Das Backen von Brot, Kuchen und Pizza macht noch viel mehr Spaß, wenn man neben dem Ofen auch die Küche zur Verfügung hat. Laufwege werden gespart, Gemütlichkeit kehrt ein.
Sprechen Sie uns an, wenn Sie von einer Außenküche träumen. Wir beraten Sie gerne und helfen bei Ihrer Planung.

Traumbackhäuser

Erfüllen Sie sich den Traum vom eigenen Backhaus in Ihrem Garten. Mit den Häussler Selbstbausätzen können Sie Ihr Traumbackhaus ganz individuell gestalten. Wir liefern Ihnen das komplette Innenleben – den „heißen Kern“ mit der extrem hitzebeständigen Spezialisolierung, den hochwertigen vorgeformten Schamottesteinen, der Ofentür aus Guss und allen Materialien für den Bau des Backmuffels. Eine ausführliche Aufbau-DVD und eine detaillierte Anleitung helfen beim Aufbau. Zur Inspiration gibt es bei uns ein Bilderbuch der Traumbackhäuser. Es ist gefüllt mit den schönsten Backhäusern, die unsere Kunden realisiert haben. Es dient zur Hilfestellung und Anregung zum Bau des eigenen Backhauses.

Pellets einfüllen ...

... mit einem Feueranzünder entfachen ...

... und los geht's mit dem Grillvergnügen!

Grillen vom Feinsten – mit Holzpellets

Ein Traum? Der Grill, der die Aromen offenen Feuers bringt. Der in zehn Minuten grillbereit ist, nicht raucht, nicht riecht, nicht staubt. Der Fett im Feuer vermeidet, mehrere Temperaturzonen bietet, mühelos zu reinigen ist und der faszinierend gut aussieht. Er ist da: der Häussler Pellet Grill – endlich. Ein Grill für Menschen, die sich mit perfekter Technik eine persönliche Freude machen möchten. Er verbrennt Pellets im abgeschlossenen Brennraum und offenbart ein wunderbares Flammenbild – umschlossen von Glas. Und er serviert köstliche Speisen. Ob Fleisch oder Gemüse – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Unser Traum. Für Sie gemacht.

① Holzpellets

Holzpellets aus getrocknetem, naturbelassenem Holz ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Pellets bestens für den Häussler Pellet Grill und den Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 9 kg (1 kg = 0,65 €)
Artikel-Nr. 3/302447 € 5,90

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,59 €)
Artikel-Nr. 3/302442 € 8,90

② Häussler Pelletstarter

Pelletstarter aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen. Paraffinfrei und verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Ohne Duft- und Farbstoffe.

Inhalt 1 Liter
Artikel-Nr. 2/301011 € 5,80

③ Feueranzünder

Wachsgetränkte Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pellet Grills. Verbrennt geruchs- uns geschmacksneutral ohne Rückstände. Inhalt 600 g / ca. 50 Stück.

Feueranzünder (1 kg = € 13,66)
Artikel-Nr. 2/201808 € 8,50

Häussler Pellet Grill – Ein Schmuckstück in Profiqualität

Starke Technik auf komfortabler Arbeitshöhe. Der Platz am Häussler Pellet Grill wird schnell zum Lieblingsplatz. Ausgereifte Elemente aus besten Werkstoffen machen das Grillen zur Passion.

Die Nutzung mehrerer Temperaturzonen bringt das typische, zart-knusprige Grillergebnis. Der passende Grilldeckel mit Thermometer und Luftzufuhrregler leistet hier beste Dienste. Nach dem scharfen Anbraten bei großer Hitze sorgt indirektes Grillen für intensives Aroma.

Der Häussler Pellet Grill besteht aus:

- Grundkorpus
- Standard Glasaufsatz (auch als Ambientelicht nutzbar)
- Aufsatz mit dreiteiliger Grillplatte aus Guss
- Deckel mit Thermometer und Luftregulierung

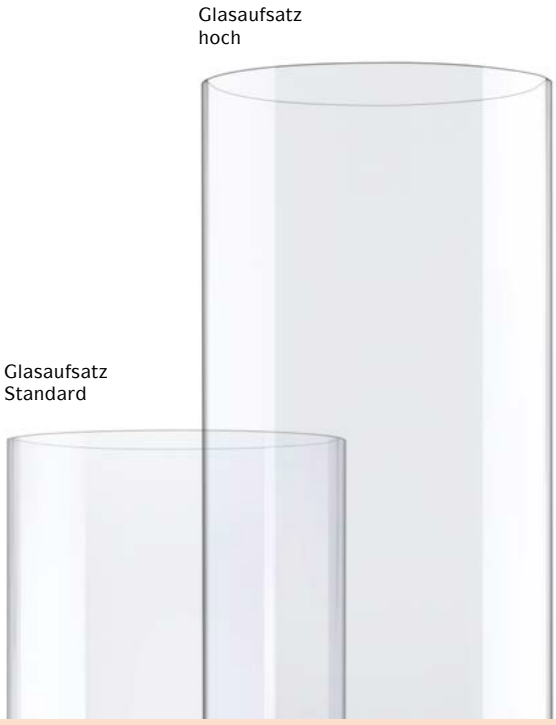
Extras: Glasaufsatz hoch, Wokaufsatz, Ablagetisch, Abdeckungen

Pellet Grill	
Material	Edelstahl, Glas, Guss
Außenmaße Grill B x H	120 x 59 cm
Außenmaße Lichtsäule B x H	94 x 95 cm / Ø 32
Grillplatte	Ø 44 cm
Gewicht	53,9 kg
Artikel-Nr. 3/304010	€ 1.390,-

Gemütliche Stimmung durch das Ambientelicht

Schon früh versammelten sich die Menschen um das Feuer. Und bis heute tut uns diese Atmosphäre gut: ob bei Kerzenschein, am Kaminofen oder mit Blick auf eine Feuerstelle, die den Garten erhellt. Aus diesem Grund haben wir den Häussler Pellet Grill zusätzlich als Ambientelicht konzipiert. Zwei Glasaufsätze – niedrig und hoch – stehen zur Wahl. Genießen Sie Ihre Abende draußen mit dem lebendigen Bild natürlicher Flammen, gespeist von Pellets, umgeben von Glas. Die Säule entwickelt weder Rauch noch Ruß, ist sicher und wirkt sehr stimmungsvoll auf Balkonen, Terrassen und ganz besonders im Garten.

Stimmungsvoll.



Häussler Ambientelicht
Behaglichkeit und Lebensqualität

Genießen Sie die lauen Sommerabende im Garten, auf dem Balkon oder auf der Terrasse. Das neue Häussler Ambientelicht verzaubert Sie mit seinem stimmungsvollen Flammenspiel. Dabei wird fast kein Rauch, Ruß und CO_2 freigesetzt – dank der modernen Pelletstechnologie. Durch den separat erhältlichen Grillaufsatz ist das Häussler Ambientelicht auch zum Grillen verwendbar.

Extras: Grillaufsatz als Zubehör erhältlich

Ambientelicht inkl. Glasaufsatz Standard	
Material	Glas, Edelstahl
Außenmaße Lichtsäule B x H	94 x 95 cm / Ø 32
Gewicht	41,7 kg
Füllmenge	max. 9 kg
Artikel-Nr.	3/304000
Preis	€ 920,-

Glasaufsatz hoch	
Material	Glas
Außenmaße Lichtsäule B x H	30 x 60 cm / Ø 32
Gewicht	10,3 kg
Artikel-Nr.	3/304005
Preis	€ 149,-

Grillschwenkarm

Der Grillschwenkarm ist optimal auf den Holzbackofen abgestimmt und lässt sich problemlos nachrüsten. Zur Aufnahme dient die Arretierung an der im normalen Betrieb die Ofentüre verriegelt wird. Diese verfügt bereits ab Werk über zwei vorgebohrte Gewinde zur Aufnahme eines Adapters.

Für die Montage ist einmalig ein Werkzeug nötig. Danach kann der Grillschwenkarm problemlos aufgesteckt beziehungsweise wieder abgenommen werden.

Passend für Holzbackofen HABO 4/6 und HABO 6/8, Holzbackofen-Bausatz Typ 4/6 und 6/8, sowie den HABO VARIO. Rostmaß: 35 x 35 cm.

Grillschwenkarm
Artikel-Nr. 2/200550 € 189,-

Grillen im Holzbackofen

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Einschießhöhe	71 cm	71 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	505 kg	640 kg
Artikel-Nr.	3/300100	3/300101
Preis	€ 3.320,-	€ 3.820,-

Satteldach aus Kupfer	HABO 4/6	HABO 6/8
Gewicht	50 kg	60 kg
Artikel-Nr.	3/300137	3/300138
Preis	€ 1.100,-	€ 1.175

Weitere Dachausführungen wie z.B. Glas oder Ziegel erhältlich.

Original Häussler Holzbacköfen – Qualität Made in Germany

Die Kraft des Feuers erleben und zur besten Backqualität zurückkehren – mit dem Original von Häussler. Dabei sind unsere Holzbacköfen nicht allein auf das Backen reduziert.
Es sind wahre Allroundtalente, die sich vielfältig einsetzen lassen. Spielend leicht lassen sich damit hausgemachte Brote, knusprige Pizzen und Flammkuchen, krosses Kleingebäck, lockere Kuchen, saftiges Spanferkel, feine Braten, Grillspießchen, Aufläufe, Fisch und vieles mehr zaubern. Mit dem optionalen Grillschwenkarm wird der Holzbackofen zum besonderen Grill. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Und zu alledem macht der Umgang mit dem Holzbackofen unglaublich viel Spaß.

Rauch- und
CO_2-neutral
HÄUSSLER

Neue Technik, bewährte Qualität

Traditionelles Backen mit den technischen Möglichkeiten der heutigen Zeit. Dieses Ziel haben wir mit dem HABO-Pellet umgesetzt. Ein Original Häussler Holzbackofen, der mit naturreinen Holzpellets beheizt wird. Er bietet besonders einfache Handhabung und einen nahezu rauchfreien Abbrand. Der HABO-Pellet verbindet die bewährte Tradition des Holzofenbackens mit der modernen Pellet-Technologie.

Pellets sind ein attraktiver, nachwachsender Brennstoff. Sie sind CO_2-neutral und geben nicht mehr CO_2 bei der Verbrennung ab, als bei ihrem Wachstum aufgenommen wurde. Sie wirken somit dem Treibhauseffekt entgegen und leisten einen wertvollen Beitrag zur Schonung der Umwelt. Weitere Pluspunkte sind der hohe Wirkungsgrad von etwa 95 Prozent, sowie die gute Energiebilanz bei der Herstellung.

Wer zu Hause über eine Pelletheizung verfügt, hat den Brennstoff sowieso schon im Haus. Ansonsten sind Pellets sackweise erhältlich – im Baumarkt, Landhandel oder gleich direkt bei uns.

HABO Pellet 4/6	
Backfläche	60 x 70 cm
Außenmaße B x H x T	85 x 117 x 115 cm
Gewicht	542 kg
Artikel-Nr. 3/301000	€ 4.320,-

HABO Pellet 6/8	
Backfläche	60 x 100 cm
Außenmaße B x H x T	85 x 147 x 115 cm
Gewicht	677 kg
Artikel-Nr. 3/301001	€ 4.820,-

HABO Pellet 4/6 und HABO Pellet 6/8

Die Handhabung ist sehr bequem: Brennerkassette mit Holzpellets befüllen, anzünden – fertig! Nach etwa drei Stunden hat der komplette Schamottemantel die Wärme gespeichert und das Brot kann eingeschossen werden. Die gespeicherte Wärme wird langsam und schonend als Strahlungshitze an das Backgut abgegeben.

Knusprige Pizzen, krosses Brot, deftiger Braten, saftiger Kuchen – all dies können Sie nach und nach bei abfallender Hitze im HABO-Pellet backen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Besonders schön ist das gesellige Backen und Kochen. Der HABO-Pellet überzeugt mit seiner Qualität. Sie werden begeistert sein.

Zum Nachrüsten: HABO Pellet Brennerkassette

Auch bestehende Holzbacköfen können in den Genuss der Pelletfeuerung kommen. Zum Nachrüsten von HABO 4/6 und HABO 6/8 bieten wir die HABO-Pellet Brennerkassette an. Diese ist sehr einfach zu montieren. Der vorherige Ascheschacht wird nun als Befeuerungsschacht genutzt. Dank der neuen Technik ist das Aufheizen jetzt weitgehend rauchfrei.

HABO Pellet Brennerkassette	
Füllmenge HABO 4/6	max. 11 kg
Füllmenge HABO 6/8	max. 13 kg
Außenmaße B x H x T	61 x 62 x 29 cm
Gewicht	37 kg
Artikel-Nr. 3/300950	€ 1.180,-

Gefüllte Pitataschen

Zubereitung der Pita

Alle Zutaten für ca. 12 Minuten in der HÄUSSLER Teigknetmaschine kneten.

Lange/KühleTeigführung:
Teigruhe: 1–2 Stunden Teigruhe bei Zimmertemperatur

Stückgare: zu 4 Kugeln formen und abgedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Verarbeitung: 2 Stunden vorher aus der Kühlung holen, die Fladen formen, mit der Stippenrolle igeln und nochmals für 10 Minuten ruhen lassen.

Kurze Teigführung:
1–2 Stunden Teigruhe bei Zimmertemperatur.

Stückgare: zu 4 Kugeln formen, auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Verarbeitung: die Kugeln mit der Hand zu Fladen formen, mit der Stippenrolle igeln, auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und nochmals für 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für 4 Personen (Pita):

240 g	Weizenmehl Type 550
80 g	Weizenmehl Type 1050
140 g	Mineralwasser
80 g	Vollmilch
3 g	Hefe bei langer, kühler Teigführung über Nacht
oder 8 g	Hefe bei kurzer Teigführung
8 g	Salz
6 g	Rapsöl

Zutaten für 4 Personen (Soße):

1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Becher	Schmand
	Etwas Milch oder Sahne

Alternativ zum Knoblauchgeschmack kann man nach Gusto frische Kräuter verwenden.

Backanleitung

Im **HÄUSSLER** Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen.

Im **HÄUSSLER** Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C, Unterhitze 230° C

Herkömmlicher Haushaltsofen: 250° C

Backzeit 10 Minuten.

Zutaten für die Gemüsefüllung:

3 Stk.	Paprika (rot, gelb, orange)
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
	Frische Kräuter (Rosmarin & Thymian)
	Grillgewürz nach Geschmack
	Salz & Pfeffer

Das Gemüse am besten parallel zur Grillzeit der Lende vorbereiten.

Wok mit Glasdeckel für den Pellet Grill
Artikel-Nr. 3/304011 € 129,-

Zubereitung des Gemüses

Die Paprika und Karotte in feine Streifen schneiden. Die Zucchini der Länge nach teilen und in halbe Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und einmal teilen. Die Zwiebel schälen, vierteln und achteln. Den Rosmarin, Salz und Pfeffer bereitstellen. In eine Pfanne oder einen Wok etwas Öl geben und mittig auf den Grill stellen. Den Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen, den Rosmarin zufügen und kurz im Öl schwenken. Das Gemüse unter Rühren, z.B. mit der Grillzange, bissfest braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer entsprechend würzen. Vom Grill nehmen und beiseite stellen.

Zur Zubereitung der Soße die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse in den Schmand geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinelende

Zutaten für die Schweinelende:

400 g	Schweinelende
1 EL	Öl
1 EL	Trockenmarinade (Rub)

Zubereitung des Filets

Am Schweinefilet Sehnen und Fett grob entfernen. Das Filetende einschlagen, sodass es eine ähnliche Dicke aufweist wie der Filetkopf und das Mittelteil. Dieses Ende mit einem Garn fixieren. Dadurch erhält das ganze Filet einen einheitlichen Garpunkt. Nun das Filet etwas mit Rapsöl einreiben und mit der Trockenmarinade entsprechend würzen. Das Filet in Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank entnehmen. Den Grill entsprechend aufheizen (die Platten sollten für eine direkte hohe Hitze vorbereitet sein, was beim Häussler Pellet Grill nur wenige Minuten dauert). Nun das Filet auf den Ringplatten platzieren und auf jeder Seite jeweils 4 Minuten scharf angrillen, dabei den Deckel aufsetzen. Danach in doppelte Alufolie einschlagen und ca. 5–10 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur sollte nun bei 65° C liegen. Danach bleibt das Fleisch zart rosa und saftig. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten: In das Pitabrot eine Tasche schneiden. Die Soße mit einem Löffel in der Tasche verteilen. Das Gemüse abwechselnd mit dem Fleisch in das Brot einfüllen. Das Brot in einer Serviette reichen, gerne noch mit frischen Kräutern garnieren.

ALPHA Teigknetmaschine

Zu unserem Heftthema „draußen“ passt die Haushaltsknetmaschine ALPHA perfekt dazu. Einfache Bedienung, komfortable Bauweise und modernste Technik lassen Teige spielend leicht gelingen – zum Beispiel für Pizzen, Stockbrote, Pitataschen und vielem mehr. So macht das Grillen gleich doppelt so viel Spaß. Darüber hinaus leistet die ALPHA das ganze Jahr über beste Dienste beim Kneten und Rühren. Sie ist erhältlich in den Farben Weiß, Weinrot, Stahlblau und Anthrazit. Zudem gibt es eine Ausführung in Edelstahl.

Teigknetmaschine ALPHA	
ALPHA in Farbe	€ 1.590,-
ALPHA 2G in Farbe	€ 1.850,-
Mehrpreis in Edelstahl	€ 130,-
Rührwerk u. Schüsseleinsatz	€ 179,-

Zubehör

Rustikales Zwirbelbrot

Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Sauerteig, Salz

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,56)
Artikel-Nr. 2/201835 € 6,40

Schwäbisches Bauernbrot

Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Salz, Brotgewürz

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,56)
Artikel-Nr. 2/302243 € 6,40

25 kg-Packung (1 kg = € 1,96)
Artikel-Nr. 2/302170 € 49,-

Würziges Kartoffelbrot

Zutaten: Weizenmehl, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Sojaschrot, Salz, Natursauerteig

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,64)
Artikel-Nr. 2/302548 € 6,60

25 kg-Packung (1 kg = € 2,04)
Artikel-Nr. 2/302189 € 51,-

Auf unserer facebook-Seite finden Sie viele Tipps rund um das Backen. Werden Sie jetzt facebook-Fan der Karl-Heinz Häussler GmbH und erfahren Sie täglich mehr über uns:
www.facebook.com/backdorf

Tolle Backvideos finden Sie auch auf:
www.youtube.de unter Karl-Heinz Häussler GmbH

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
www.backdorf.de

Geschmiedete Eisenpfanne mit 2 Griffen

Ideal für Fleisch, Bratkartoffeln, Pfannkuchen und vieles mehr. Für Ceranfeld, Induktion und Elektroherde sowie auf offenem Feuer, Grillstellen und für unsere Holzbacköfen geeignet.

Ø 18/23 cm	2/200706	€ 38,-
Ø 21/28 cm	2/200707	€ 49,-
Ø 24/31,5 cm	2/200708	€ 70,-

Beer-Can-Chicken Halter

Komplett aus Edelstahl gefertigt, zerlegbar und daher leicht zu reinigen, auch in der Spülmaschine. Die Tropfschale fängt das herabtropfende Fett auf.

Artikel-Nr. 1/201647 € 29,80

Tonschale

Braten Sie saftige Steaks, Fische und vieles mehr in der praktischen Tonschale. Das Fleisch schließt in der heißen Schale sofort die Poren und bleibt schön saftig. Tonschale auch super zum Servieren geeignet. Hitzebeständig bis 400° C.

Tonschale klein	ca. 17 x 29 x 4 cm	3/101811	€ 19,80
Tonschale groß	ca. 20 x 35 x 4 cm	3/101840	€ 35,90

Schneide- & Zubereitungbrett

Handgefertigte Einzelstücke aus Kampfer-Lorbeer-Holz. Durch das Kampferöl sind die Bretter natürlich antibakteriell und es verleiht ihnen einen unverwechselbar frischen Duft. Griff aus Rosenholz. Ideal zum Schneiden, Zubereiten und Servieren.

1	Basic A	35 x 25 x 2,5 cm	3/302832	€ 59,-
2	Classic S	30 x 20 x 2,5 cm	3/302873	€ 34,90

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Telefax: 0 73 71 / 93 77-40
info@backdorf.de

Mehr Produkte und Informationen zu unseren Geräten finden Sie in unserem Web-Shop unter:

https://shop.backdorf.de/

Hier können Sie auch unseren Gesamtkatalog anfordern.

Sommer Angebot!

HÄUSSLER
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Holzbackofen Sommerangebot

- 1 Häussler Holzbackofen 4/6 oder 6/8
- 1 Backschieber aus Buchenholz
- 1 Reinigungsbesen mit Edelstahlborsten
- 1 Aschekrücke
- 2,5 kg Mehlmischung Schwäbisches Bauernbrot
- 1 Häussler Fleischbackbuch
- 1 Häussler Backbuch Band 1

HABO 4/6	HABO 6/8
€ 3.350,–	€ 3.850,–

Die Preise verstehen sich ab Werk und inkl. MWST.

Bestellformular

Einfach ausfüllen und faxen: 0 73 71/ 93 77-40
oder telefonisch bestellen unter: 0 73 71/ 93 77-0

Karl-Heinz Häussler GmbH, Backdorf,
Nussbaumweg 1, 88499 Heiligkreuztal

Artikelbezeichnung	Artikelnr.	Menge	Preis €
ALPHA	Farbe:		
Tonschale klein	3/101811		19,80 €
Tonschale grob	3/101840		35,90 €
Beer-Can-Chicken Halter	1/201647		29,80 €
Katalog 2-2015			gratis

Ihre Kundennummer (finden Sie auf Ihrem Umschlag über der Adresse)

Ihr Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):

- ☐ Verrechnungsscheck liegt bei
- ☐ per Nachnahme (zzgl. € 8,- Nachnahmegebühr in Dtl.)
- ☐ Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Vorname, Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

Bei Bankeinzug: Bank

IBAN

BIC

Datum, Unterschrift

Mindestbestellwert 25 Euro. Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten innerhalb Deutschlands von 7,50 Euro pro Paket bis 30 kg. Alle Angebote sind gültig bis 30. September 2015.