

— WELTNEUHEIT

Gärkörbchen aus biobasiertem Kunststoff



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



Aus Zuckerrohr



BPA- & PFAS-frei



100 % recycelbar



Robust & langlebig

Bewährte Funktion Neuer Werkstoff

Seit Generationen steht Herbert Birnbaum für Qualität und Erfahrung in der Entwicklung von Gärkörbchen. Mit biobasiertem Kunststoff gehen wir den nächsten Schritt: innovative Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen, verbunden mit dem Anspruch, Ressourcen bewusster zu nutzen und unsere Produkte zukunftsorientiert weiterzuentwickeln.

Entwickelt für den professionellen Alltag

Ein Gärkörbchen muss im täglichen Einsatz vor allem eines: zuverlässig funktionieren. Deshalb steht bei der neuen BIO-Serie nicht nur der Werkstoff im Mittelpunkt, sondern das Zusammenspiel aus Form, Handhabung und dem Einsatz in der Backstube.

Tradition weitergedacht. Verantwortung für die Zukunft. Made in Germany.

*Gutes Handwerk
verdient neue Ideen*



— EIN GESICHT FÜR EINE NEUE GENERATION

Lea Wagner

MARKENBOTSCHAFTERIN

Als Markenbotschafterin der Firma Herbert Birnbaum gibt Lea Wagner der neuen BIO-Serie ein Gesicht. Sie steht für modernes Bäckerhandwerk, Praxisnähe und den verantwortungsvollen Blick auf die Zukunft der Backstube.

„Für mich bedeutet Nachhaltigkeit, Verantwortung und Alltagstauglichkeit zusammenzubringen. Die neue BIO Serie ist daher genau das Richtige für Backstuben, die sich optimal für die Zukunft positionieren wollen.“



Die nächste Generation Gärkörbchen

Bereit für BIO? →

Entdecken Sie die neuen BIO-Gärkörbchen von Herbert Birnbaum oder sprechen Sie direkt mit uns über die passende Lösung für Ihre Backstube. Innovativ, biobasiert und Made in Germany.

BIO-Gärkörbchen

BIO-AXK
Brotform lang



BIO-GXK
Brotform rund



BIO-AOK
Brotform oval



BIO-AXK
Brotform für Schnittbrot



Produktvariationen

	Art.-Nr.	Brotgewicht	Maße*
AXK	AXK230140N	500 g	23 × 14 cm
	AXK260140N	750 g	26 × 14 cm
	AXK290130N	750 g	29 × 13 cm
	AXK340140N	1000 g	34 × 14 cm
G XK	G XK000200N	500 - 750 g	Ø 20 cm
	G XK000230N	1000 g	Ø 23 cm
	G XK000270N	2000 g	Ø 27 cm
AOK	AOK210150N	500 g	21 × 15 cm
	AOK250150N	750 g	25 × 15 cm
	AOK265170N	1000 g	26,5 × 17 cm
AXK	AXK400145N	1500 g	40 × 14,5 cm
	AXK900150N	5000 g	90 × 15 cm
	AXK1400150N	7000 g	140 × 15 cm
	AXK1900150N	9000 g	190 × 15 cm
	AXK2400150N	11000 g	240 × 15 cm
	AXK2900150N	14000 g	290 × 15 cm
	AXK3400150N	16000 g	340 × 15 cm

* Maße (innen, oben)

— DIE VORTEILE IM ÜBERBLICK

Entwickelt für die Backstube

Warum Bewährtes verändern, wenn es auch weiterentwickelt werden kann? Unsere neuen BIO-Gärkörbchen verbinden die bewährte Konstruktion mit einem innovativen Kunststoff auf Basis nachwachsender Rohstoffe. So profitieren Sie von vertrauter Funktionalität und setzen gleichzeitig auf eine Alternative zu herkömmlichem, erdöl-basiertem Kunststoff.

Neue Rohstoffe.
Vertraute Qualität.



Ob Handwerksbäckerei oder größere Produktion: Entscheidend ist, dass Ihre Gärkörbchen im täglichen Einsatz zuverlässig funktionieren. Die BIO-Serie verbindet diesen Anspruch mit einer bewussteren Materialwahl – ohne dass Sie auf bewährte Formen und Eigenschaften verzichten müssen.



Nachwachsende
Rohstoffe



BPA- & PFAS-freie
Gärkörbchen



Robust und
langfristig



Weniger Erdöl
Abhängigkeit



Geprüfte Lebens-
mittelsicherheit



Einfach zu
reinigen



Geringerer
CO₂-Ausstoß



Zu 100 %
recyclbar



Temperatur-
beständig

Damit BIO lange in Form bleibt

Unsere BIO-Gärkörbchen sind für den täglichen Einsatz in professionellen Backstuben entwickelt. Damit sie ihre Eigenschaften möglichst lange behalten, kommt es auf die richtige Handhabung, Reinigung und Lagerung an.

UV-Belastung vermeiden

Schützen Sie die Formen vor dauerhafter direkter Sonneneinstrahlung. Auch UV-stabilisierte Materialien können bei längerer Belastung verspröden oder ausbleichen. Lagern Sie die Formen möglichst dunkel und kühl, beispielsweise in Regalen, Kartons oder unter Abdeckungen.

Temperaturgrenzen beachten

Die maximale Einsatztemperatur beträgt 80 °C. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Blechen, Töpfen oder Backöfen. Lassen Sie die Formen nach der Reinigung nicht auf Heizkörpern oder in direkter Sonne trocknen.

Schonend reinigen

Für die Handreinigung empfehlen wir lauwarms Wasser (30–40 °C) und ein mildes Reinigungsmittel. Die Reinigung in der Spülmaschine ist bei maximal 70 °C möglich. Verzichten Sie auf scheuernde Reinigungsmittel, harte Bürsten und aggressive Chemikalien.

Trocknen, lagern & kontrollieren

Nach der Reinigung gründlich trocknen und flach oder locker gestapelt aufbewahren, um Verformungen zu vermeiden. Bei Nichtgebrauch trocken, lichtgeschützt und gut belüftet lagern. Prüfen Sie die Formen regelmäßig auf Verfärbungen, Haarrisse, spröde Stellen und hitzebedingte Verformungen.

Beschädigte Formen aus hygienischen und funktionalen Gründen nicht weiterverwenden!

INTERESSE GEWECKT?

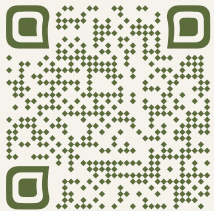
Sprechen wir über BIO-Gärkörbchen

Wir beraten Sie gerne und finden gemeinsam die passenden BIO-Gärkörbchen für Ihre Bäckerei – abgestimmt auf Ihre Anforderungen und Brotsorten.

Wir bringen Ihr Brot in Form!

 +49 9360 215

 info@herbert-birnbaum.de



Dieses Produktmagazin auf Deutsch
This product magazine in English
Этот проспект на русском
Ten prospekt w jezyku polskim
Questo prodotto rivista in italiano
Esta revista de productos en español

Herbert Birnbaum GmbH
Augasse 2-4
97289 Thüngen / Würzburg
Geschäftsführerin: Maria Birnbaum-Kaiser
USt-Id-Nr.: DE348176912
HRB 15941 Würzburg

www.herbert-birnbaum.de