



Besuchen Sie uns auf:  
[www.wp-l.de](http://www.wp-l.de)



Vulkanstein

BACKEN

# Backen mit Natur-Vulkanstein

## NATUERLICH BACKEN

### Das kann dieser Stein

Die Vorteile von Natur-Vulkanstein liegen in seiner Beschaffenheit. Er hat viele Lufteinschlüsse und speichert daher relativ wenig Wärme, die sehr langsam und gleichmäßig an das Backgut weitergegeben wird. Der Teig kann sich sanft im Backofen entwickeln, wodurch das Produktvolumen

größer wird, das Porenbild offener und die Kruste stabiler. Natur-Vulkanstein ermöglicht es, dass die Wärme über mehr Fläche in den Kern des Produktes eindringt und verhindert somit das störende „Aufbrennen“, welches bei Backplatten aus Stahl, Granit oder Kunststein auftritt.



MATADOR® Etagenbackofen



Natur-Vulkanstein

### Vulkansteinbacken mit Werner & Pfleiderer

Als Hersteller von leistungsstarken Etagenbacköfen sind wir bestrebt Werkzeuge zu schaffen die nicht nur höchsten wirtschaftlichen Ansprüchen genügen, sondern vor allem die Perfektion des Endproduktes garantieren. Mit der Verwendung von Natur-Vulkanstein als Backplatte in unserer MATADOR®-Serie, eröffnen wir Ihnen die Möglichkeit, Ihren Kunden den vollen Geschmack von Backwaren, gefertigt nach höchster Handwerkstradition, anzubieten.



Sie wollen weitere Informationen zu unseren Etagenbacköfen?

Hier finden Sie Ihren richtigen Ansprechpartner: einfach QR-Code scannen

WP Bakery Technologies  
von-Raumer-Str. 8-18  
91550 Dinkelsbühl

[www.wp-l.de](http://www.wp-l.de)

