

AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## **Pasta**

Es gibt wohl kaum eine Speise, die gleichzeitig so einfach und so endlos raffiniert sein kann wie Pasta. Kein Wunder, dass ihr Siegeszug inzwischen weltweit ist. Und man kann damit und drum herum noch viel, viel mehr machen. Quod erat demonstrandum.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Nudelhölzer



Das klassische italienische Nudelholz wird aus einem Stück Buchenholz gefertigt. Durch die eingefrästen Mulden kann man das Holz gut führen und drücken.

|             |              |
|-------------|--------------|
| <b>32cm</b> | <b>5,00</b>  |
| <b>40cm</b> | <b>7,00</b>  |
| <b>50cm</b> | <b>9,00</b>  |
| <b>60cm</b> | <b>11,00</b> |
| <b>70cm</b> | <b>13,00</b> |

## Nudelhölzer mit Achse



Auch dieses Nudelholz kommt aus Italien. Die Walze ist aus Buchenholz und dreht sich auf einer Stahlachse.

|             |              |
|-------------|--------------|
| <b>50cm</b> | <b>12,00</b> |
| <b>60cm</b> | <b>14,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## La Chitarra



Die "Chitarra" stammt aus den Abruzzen, einer Region in Mittelitalien. Mit diesem Gerät werden "Spaghetti alla Chitarra" gefertigt.

Man legt den Nudelteig auf die Schneidedrähte, geht mit einem Nudelholz darüber und erhält Spaghetti in eckiger Form. Diese haben gegenüber den runden eine größere Oberfläche, an der mehr Sauce anhaftet.

Die Chitarra hat zwei Seiten. Eine schneidet Spaghetti in einer Breite von 3 mm, die andere Fettuccine in 5 mm breite.

**La Chitarra**  
**Buchenholz/Edelstahldraht 29,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Raviolibleche



Bestäuben Sie das Blech mit Mehl. Legen Sie einen Teigstreifen in der Breite des Bleches darauf. Drücken Sie den Teig leicht in die Mulden und geben Sie die Füllung hinein. Streichen Sie Eiweiß mit einem Backpinsel um den Rand der Mulden und legen Sie dann einen weiteren Teigstreifen darüber, der dann ebenfalls mit Mehl bestäubt wird. Mit der Teigrolle werden die Ravioli dann geschlossen und voneinander getrennt. Wenn Sie die Form dann umdrehen, lösen sich die Ravioli leicht heraus. Die Form nach Gebrauch bitte von Hand waschen.

**12 Stück runde Form**

**23,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Nudeltrockner



Auseinanderziehen, aufklappen, aufstecken und schon kann die Serienproduktion beginnen.



**Nudeltrockner aus Buchenholz**  
**15,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Nudelmaschinen



Es ist so einfach:

400g Hartweizenmehl, 200 ml Wasser und ein Teelöffel Salz  
- fertig ist der Nudelteig.

Mit der Nudelmaschine wird der Teig dann zunächst in mehreren  
Schritten gewalzt, bis er die richtige Stärke hat.

Die Teigplatten können dann mit dem Scheideaufsatz zu Tagliatellen  
oder Spaghetti geschnitten werden.

**Aus gefrästem Aluminium 349,00**

**Vorsatzmaschine farbig 109,00**

**Vorsatzmaschine Kupfer 149,00**

**Vorsatzmaschine Edelstahl 89,00**

**Monoblock 79,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.

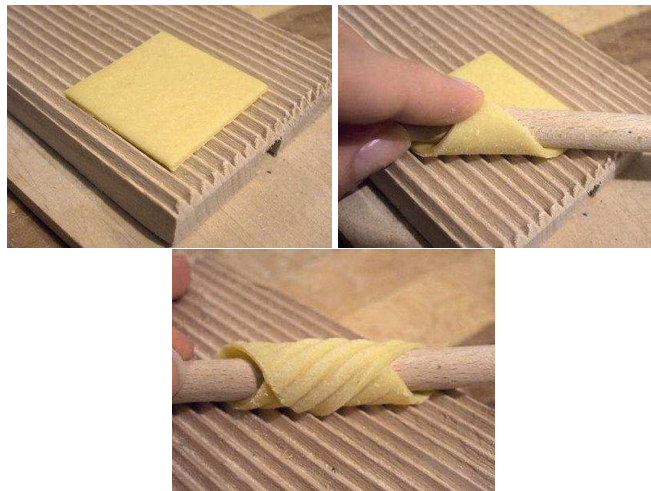


AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Gnocchibretter



Aus gekochten Kartoffeln, Weizenmehl und Parmesan (und je nach Rezept Ei) wird der Gnocchi-Teig gefertigt. Aus diesem werden auf dem mehlierten Brett 2-3cm lange Nocken (Gnocchi) gerollt. Das Rillenprofil des Bretts vergrößert die Oberfläche der Gnocchi, damit mehr Sauce anhaftet. Das Brett gibt es auch mit einem Rundstab, mit dessen Hilfe Garganelli (Röhrennudeln aus rechteckigen Platten, eine Spezialität der Emilia Romagna) gefertigt werden:



|                                           |             |
|-------------------------------------------|-------------|
| <b>Gnocchibrett</b>                       | <b>4,00</b> |
| <b>Garganellibrett</b><br>(mit Rundholz)  | <b>5,00</b> |
| <b>Garganelliplatte</b><br>(mit Rundholz) | <b>7,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Ravioli- und Tortelliniasusstecher



Findet man in Italien in fast jeder Küchenschublade:  
Stempel für Ravioli und Tortellini.

|                          |              |             |
|--------------------------|--------------|-------------|
| <b>Tortellinistempel</b> | <b>5cm</b>   | <b>5,00</b> |
|                          | <b>8cm</b>   | <b>6,00</b> |
| <b>Raviolistempel</b>    | <b>4x4cm</b> | <b>5,00</b> |
|                          | <b>7x7cm</b> | <b>6,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Schneidehölzer



So geht es ganz einfach: Nudelteig ausrollen und anschließend mit einem Schneideholz in die gewünschte Breite schneiden.

|                        |              |             |
|------------------------|--------------|-------------|
| <b>Spaghettiholz</b>   | <b>3 mm</b>  | <b>9,00</b> |
| <b>Tagliatelleholz</b> | <b>5 mm</b>  | <b>9,00</b> |
| <b>Fettuccineholz</b>  | <b>7 mm</b>  | <b>9,00</b> |
| <b>Pappardelleholz</b> | <b>14 mm</b> | <b>9,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## 15 Jahre Kollwitzplatz



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## **Backen**

Backen verhält sich zum Kochen wie - sagen wir mal - Sandburgen bauen zu Werkzeugbau. Hier ist vor allem Genauigkeit und oft filigrane Feinarbeit gefragt. Und es stellt darum auch andere Anforderungen an das Werkzeug. Unsere Schneebesen funktionieren darum auch im Sommer ganz prima.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Kastenformen aus Holland

Unsere Backformen werden aus 0,6mm Eisenblech gefertigt. Dadurch ist eine hervorragende Wärmeverteilung auch im Boden gewährleistet. Die Oberfläche der Formen ist dreifach antihaftbeschichtet, damit kleine Kratzer nicht bis auf das Blech durchkommen. Die Backformen sind leicht von Hand reinigen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.



|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>9x5cm</b>   | <b>4,00</b>  |
| <b>15x8cm</b>  | <b>6,00</b>  |
| <b>25x11cm</b> | <b>10,00</b> |
| <b>30x11cm</b> | <b>12,00</b> |
| <b>35x11cm</b> | <b>14,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Springformen aus Holland

Unsere Backformen werden aus 0,6mm Eisenblech gefertigt. Dadurch ist eine hervorragende Wärmeverteilung auch im Boden gewährleistet. Die Oberfläche der Formen ist dreifach antihafbeschichtet, damit kleine Kratzer nicht bis auf das Blech durchkommen. Die Backformen sind leicht von Hand reinigen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.



|              |              |             |              |
|--------------|--------------|-------------|--------------|
| <b>12 cm</b> | <b>9,00</b>  | <b>hoch</b> | <b>12,00</b> |
| <b>16 cm</b> | <b>11,00</b> | <b>hoch</b> | <b>14,00</b> |
| <b>18 cm</b> | <b>12,00</b> | <b>hoch</b> | <b>16,00</b> |
| <b>20 cm</b> | <b>13,00</b> |             |              |
| <b>22 cm</b> | <b>14,00</b> | <b>hoch</b> | <b>18,00</b> |
| <b>24 cm</b> | <b>15,00</b> |             |              |
| <b>26 cm</b> | <b>16,00</b> |             |              |
| <b>28 cm</b> | <b>17,00</b> |             |              |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Tarteformen aus Holland

Unsere Backformen werden aus 0,6mm Eisenblech gefertigt. Dadurch ist eine hervorragende Wärmeverteilung auch im Boden gewährleistet. Die Oberfläche der Formen ist dreifach antihaftbeschichtet, damit kleine Kratzer nicht bis auf das Blech durchkommen. Die Backformen sind leicht von Hand reinigen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.



### Mit Heheboden

|              |              |
|--------------|--------------|
| <b>24 cm</b> | <b>14,00</b> |
| <b>28 cm</b> | <b>18,00</b> |
| <b>30 cm</b> | <b>22,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Baguetteformen aus Holland

Unsere Backformen werden aus 0,6mm Eisenblech gefertigt. Dadurch ist eine hervorragende Wärmeverteilung auch im Boden gewährleistet. Die Oberfläche der Formen ist dreifach antihafbeschichtet, damit kleine Kratzer nicht bis auf das Blech durchkommen. Die Backformen sind leicht von Hand reinigen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.



**2er**  
**3er**

**19,00**  
**22,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Backformen aus Holland



### Gugelhupf

|      |       |
|------|-------|
| 10cm | 8,00  |
| 18cm | 16,00 |
| 22cm | 20,00 |

### Madelaineform

|      |       |
|------|-------|
| 12er | 22,00 |
|------|-------|

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Muffinformen aus Holland

Unsere Backformen werden aus 0,6mm Eisenblech gefertigt. Dadurch ist eine hervorragende Wärmeverteilung auch im Boden gewährleistet. Die Oberfläche der Formen ist dreifach antihaftbeschichtet, damit kleine Kratzer nicht bis auf das Blech durchkommen. Die Backformen sind leicht von Hand reinigen. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben.



### Standardgröße 7cm

|             |              |
|-------------|--------------|
| <b>6er</b>  | <b>12,00</b> |
| <b>12er</b> | <b>19,00</b> |

### Minigröße 5cm

|             |              |
|-------------|--------------|
| <b>12er</b> | <b>15,00</b> |
|-------------|--------------|

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Profi-Tarteformen aus Holland



**Mit Heheboden**

**13x8 cm**

**8,00**

**35x11 cm**

**14,00**

**32x22 cm**

**16,00**

**21x21 cm**

**17,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Spritzbeutel und -tüllen



### Kochfeste Spritzbeutel (Geschirrspüler/Waschmaschine)

|              |             |
|--------------|-------------|
| <b>30 cm</b> | <b>7,00</b> |
| <b>40 cm</b> | <b>8,00</b> |
| <b>50 cm</b> | <b>9,00</b> |

### Spritztüllen aus Edelstahl

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| <b>Lochtüllen in 5,7,9,11,13 mm</b>   | <b>2,50</b> |
| <b>Sterntüllen in 5,7,11,13,15 mm</b> | <b>2,50</b> |
| <b>Rosentüllen in 3,4,5mm</b>         | <b>2,50</b> |
| <b>Sternbandtülle</b>                 | <b>2,50</b> |
| <b>Fülltülle</b>                      | <b>4,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Teigschneider



**Pizzaschneider 10cm 15,00**



**Pizzaschneider 6cm 12,00**



**Teigrad 6cm 12,00**



**Raviolischneider 6cm 12,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Werkzeuge zum Backen



|                   |              |             |
|-------------------|--------------|-------------|
| <b>Backpinsel</b> | <b>2cm</b>   | <b>6,00</b> |
|                   | <b>4cm</b>   | <b>6,50</b> |
|                   | <b>4,5cm</b> | <b>7,00</b> |

Spülmaschinenfest, hitzebeständig



|                    |               |              |
|--------------------|---------------|--------------|
| <b>Teigschaber</b> | <b>20cm</b>   | <b>5,00</b>  |
|                    | <b>schmal</b> | <b>6,00</b>  |
|                    | <b>26cm</b>   | <b>8,00</b>  |
|                    | <b>32cm</b>   | <b>11,00</b> |

Spülmaschinenfest, hitzebeständig



|                    |             |              |
|--------------------|-------------|--------------|
| <b>Teigmischer</b> | <b>12cm</b> | <b>12,00</b> |
|--------------------|-------------|--------------|



|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Stipproller 12cm Walze</b> | <b>39,00</b> |
|-------------------------------|--------------|

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



# AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

## Backringe aus Frankreich

Unsere professionellen Backringe aus Lothringen sind aus Edelstahl gefertigt. Sie sind für alle runden Kuchen und Torten eingesetzt. Man kann die Ringe wie eine Springform einsetzen, indem, man sie direkt auf das Backblech setzt und dann mit dem Teig befüllt. Die Ringe sind spülmaschinenfest.



|   | Höhe  | 2 cm  | 4 cm  | 6,0 cm |
|---|-------|-------|-------|--------|
| Ø | 06 cm | 3,50  | 6,00  | ---    |
| Ø | 08 cm | 5,00  | 7,00  | ---    |
| Ø | 10 cm | 5,50  | 9,00  | ---    |
| Ø | 12 cm | 6,00  | 11,00 | 12,00  |
| Ø | 14 cm | 6,50  | 12,00 | 13,00  |
| Ø | 16 cm | 7,00  | 13,00 | 14,00  |
| Ø | 18 cm | 7,50  | 14,00 | 15,00  |
| Ø | 20 cm | 8,00  | 15,00 | 16,00  |
| Ø | 22 cm | 8,50  | 16,00 | 17,00  |
| Ø | 24 cm | 9,00  | 17,00 | 18,00  |
| Ø | 26 cm | 9,50  | 18,00 | 19,00  |
| Ø | 28 cm | 10,00 | 20,00 | 21,00  |
| Ø | 30 cm | 10,50 | ---   | 23,00  |
| Ø | 32 cm | 11,00 | ---   | ---    |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Professionelle Blaustahlformen für Pizza, Tarte und Flammkuchen



|      |      |      |       |
|------|------|------|-------|
| 14cm | 3,00 | 28cm | 10,00 |
| 16cm | 4,00 | 30cm | 12,00 |
| 18cm | 5,00 | 32cm | 14,00 |
| 20cm | 6,00 | 36cm | 16,00 |
| 22cm | 7,00 | 40cm | 18,00 |
| 24cm | 8,00 | 45cm | 20,00 |
| 26cm | 9,00 | 50cm | 22,00 |

*Übrigens: unsere Bleche kann man auch auf Gas- oder Induktionsherden benutzen (z.B. für Tarte Tatin), sie dürfen auf den Grill und auch in die Glut.*

### **Vor dem ersten Benutzen:**

Reinigen Sie die Form heißem Wasser und Spülmittel. Dann fetten Sie das Blech innen und außen mit Speiseöl und erhitzen es ohne Inhalt im Backofen (180°, 15 Min.), um die Oberfläche des Bleches zu versiegeln. Für herzhaftere Gerichte (Flammkuchen, Tarte, Pizza etc.) empfehlen wir, das Blech leicht mit Öl einzureiben und dünn mit Mehl zu bestreuen. Wenn Sie Süßes produzieren (Tartes, Pies etc.), ersetzen Sie das Mehl durch Semmelbrösel. Sollte das Blech eine Roststelle bekommen, entfernen Sie diese mit Stahlwolle und ölen Sie die Stelle wieder ein.

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



## AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

### Gärkörbe

Gärkörbe für Brotteige sind traditionell aus genageltem Peddigrohr gefertigt. Besonders weiche und lockere Teige lassen sich gut in Gärkörben verarbeiten, der Teig verläuft nicht, die Brote bekommen eine gleichmäßigere Form und das typische Korbmuster.

Vor dem Einfüllen des Teiges wird der Korb mit Mehl oder Kartoffelstärke bestreut. Dadurch wird die Kruste des Brotes bestimmt und es lässt sich Brot leicht aus der Form nehmen.



#### Rechteckige Form

|         |           |              |
|---------|-----------|--------------|
| 30x15cm | für 500g  | <b>19,00</b> |
| 37x16cm | für 1000g | <b>22,00</b> |
| 42x17cm | für 1500g | <b>25,00</b> |
| 47x18cm | für 2000g | <b>28,00</b> |

#### runde Form

|      |           |              |
|------|-----------|--------------|
| 20cm | für 500g  | <b>15,00</b> |
| 23cm | für 1000g | <b>18,00</b> |
| 25cm | für 1500g | <b>21,00</b> |
| 29cm | für 2000g | <b>24,00</b> |
| 33cm | für 3000g | <b>27,00</b> |

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.

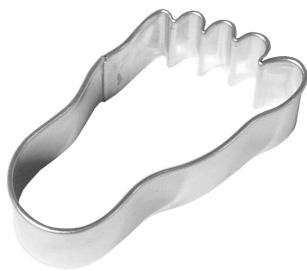


AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Ausstechformen aus Edelstahl



Kekse backen macht Spaß, doch das anschließende Saubermachen... Wir haben uns daher entschlossen, nur noch Ausstechformen aus Edelstahl anzubieten, denn diese können Sie bedenkenlos im Geschirrspüler reinigen. Vorbei die Zeiten des Weißblechs, welches schon nach kurzer Zeit Flecken und Roststellen bekommt!



**Spülmaschinenfeste  
Ausstecher aus  
Edelstahl**

### Preiskategorien

|             |             |
|-------------|-------------|
| <b>Rot</b>  | <b>3.00</b> |
| <b>Blau</b> | <b>5.00</b> |
| <b>Grün</b> | <b>7.00</b> |

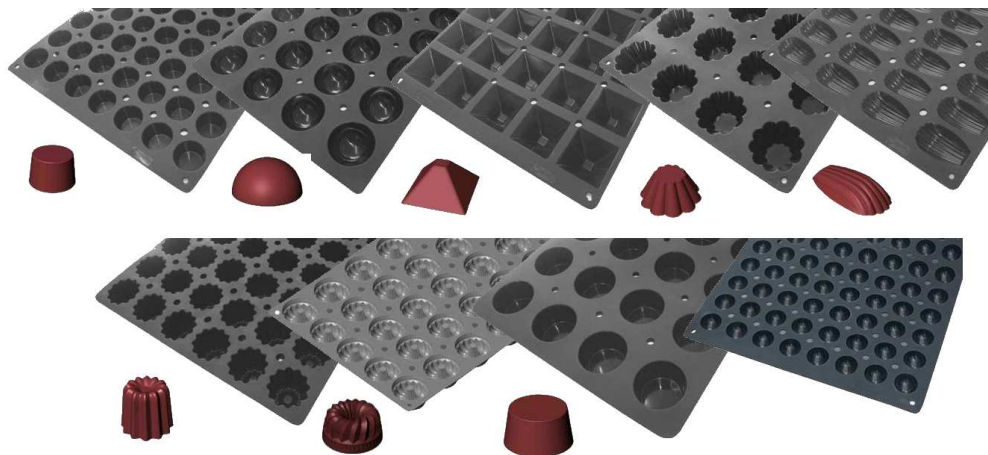
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Professionelle Backmulden



Diese Backverbände sind aus hochwertigstem Silikon gespritzt. Sie sind für den professionellen Dauereinsatz gefertigt. Das Material ist kältebeständig bis -40° und hitzebeständig bis 300°. Die Lochungen zwischen den einzelnen Mulden reduzieren die Backzeit durch optimale Wärmeverteilung im Umluftbetrieb. Gastronormgröße 600x400mm.

Vor dem ersten Benutzen den Backverband leicht fetten. Danach ist ein Fetten nicht mehr nötig. Bitte auf ein Gitter (nicht auf ein Blech) stellen. Bei Umluft mittig platzieren, bei klassischer Beheizung im unteren Bereich des Backofens. Die Form bitte komplett füllen (falls einige Mulden leer bleiben, etwas Mehl hineingeben). Bitte keine Infrarot-Grillfunktion zuschalten. Infrarotstrahlen führen zu Beschädigungen.

### Die Formen von oben links:

|                    |                 |                |                       |
|--------------------|-----------------|----------------|-----------------------|
| <b>Minimuffins</b> | <b>70 Stück</b> | <b>Ø 42mm</b>  | <b>3,9cl / 2,73l</b>  |
| <b>Halbkugeln</b>  | <b>24 Stück</b> | <b>Ø 68mm</b>  | <b>8,4cl / 2,01l</b>  |
| <b>Pyramiden</b>   | <b>35 Stück</b> | <b>65x65mm</b> | <b>5,7cl / 2,00l</b>  |
| <b>Brioche</b>     | <b>24 Stück</b> | <b>Ø 75mm</b>  | <b>8,0cl / 1,92l</b>  |
| <b>Madeleines</b>  | <b>44 Stück</b> | <b>75x42mm</b> | <b>3,0cl / 1,32l</b>  |
| <b>Canelés</b>     | <b>54 Stück</b> | <b>Ø 55mm</b>  | <b>8,2cl / 4,37l</b>  |
| <b>Gugelhupf</b>   | <b>35 Stück</b> | <b>Ø 70mm</b>  | <b>9,0cl / 3,15l</b>  |
| <b>Muffins</b>     | <b>24 Stück</b> | <b>Ø 68mm</b>  | <b>12,2cl / 2,93l</b> |
| <b>Halbkugeln</b>  | <b>96 Stück</b> | <b>Ø 35mm</b>  | <b>1,1cl / 1,05l</b>  |

Je 79,00

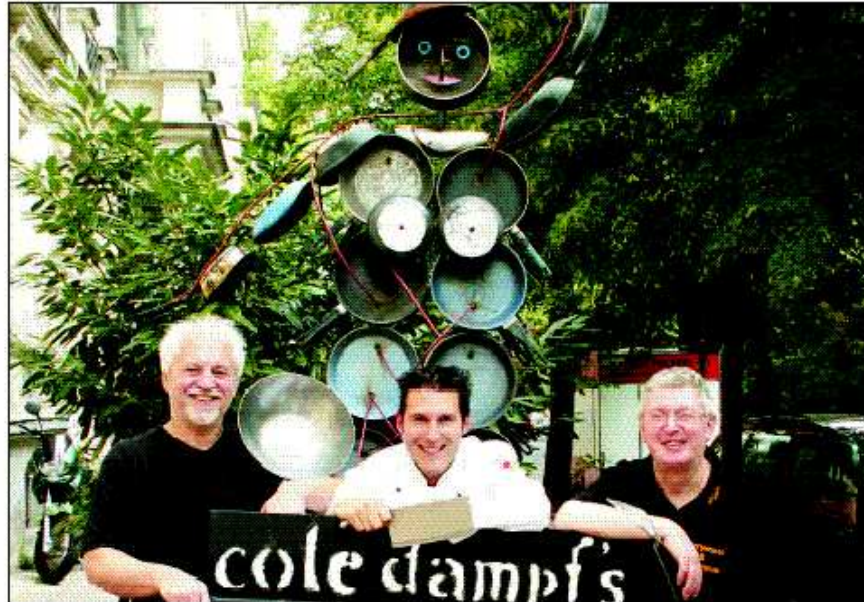
Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

อร่อย-ดี\*



\*[aroi:d] = thailändisch = lecker



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Marketing

**FANMEILE DES JAHRES**  
**4.12.08**



**Hoffmann:**  
kocht + signiert

**Coledampfs:**  
spendiert isotonische Getränke

**Die 1.F. gibt Autogramme**  
(notfalls auch auf dem nacktem Arm)

**COLEDAMPFS - STADION**  
**AN DER UHLANDSTR. 54/**  
am 4.12.08  
Beginn 16.00 U

| Eint                      |       |
|---------------------------|-------|
| Erwachsene (18-88 Jahre)  | 2,- € |
| Kinder (4-17 Jahre)       | 1,- € |
| Spielerfrauen & Verwandte |       |

(der Erlös wird zu 100%  
die nächste Trainingscamp-Fahrt investiert)

**MICHAEL HOFFMANN &**  
**die Sportfreunde Charlottenburg - Wilmersdorf**

Kochevent mit Michael Hoffmann mit Vorstellung und Signierung  
seines Buches „Kräuter“ und Autogrammstunde der D-Jugend von den  
Sportfreunden Wilmersdorf-Charlottenburg - 2008

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Marketing

coledampf's  
CulturCentrum



*Alltägliche Missverständnisse:*  
HEUTE : KNOCHENPORZELLAN

Kochevent zur Vorstellung des neuen Bone-China Sortimentes - 2009

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

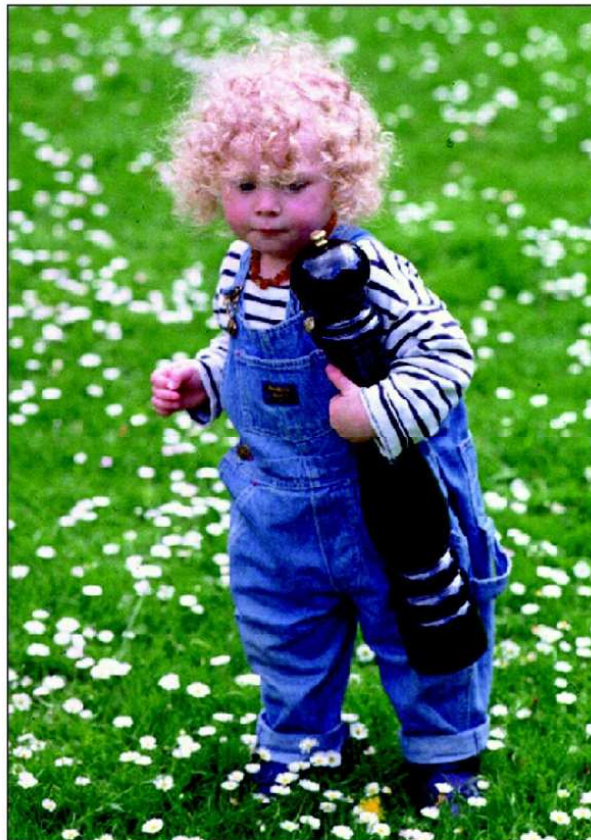
colecomp  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Marketing

**coledampf's**  
CulturCentrum



*Wer eine hat gibt sie nicht her.*

*Pfeffermühlen mit  
Peugeot-Mahlwerk.*

**Pfeffermühlen-Aktion - 1998**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.



AUS UNSEREM SORTIMENT  
FROM OUR PRODUCT RANGE

## Marketing

**coledampf's**  
CulturCentrum



*Wie wird aus Paul Beckmann  
Paul Bocuse?*

*Mit Profitöpfen von Coledampf's*

**Aktion Profitöpfe - 1997**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | [info@colecomp.de](mailto:info@colecomp.de)

**colecomp**  
Die Geschmackswerkstatt.