

# BAKKEN met CBP BISCUIT-VORMEN

	UW TRADITIONELE METAAL VORMEN	CBP BISCUIT- VORMEN
<b>STAP 1: BLOEMEN</b>		NIET NODIG!!!
<b>STAP 2: VULLEN</b>		
<b>STAP 3: BAKKEN</b>		
<b>STAP 4: ONTVORMEN</b>		
<b>STAP 5: UW BAKRESULTAAT VERGELIJKEN</b>		

**CBP bakvormen:**

- Moeten niet gebloemd worden,
- Vereisen minder lossingsmiddel, dus hygiënischer.
- Ondervinden een meer gelijkmatige ovenwerking,
- Geven uw biscuit meer volume.