

Anwendungshinweise

für Gärkörbe aus Holzschliff



Der Gärkorb ist ohne große Vorbehandlung sofort einsatzbereit.

Der Gärkorb ist ohne große Vorbehandlung sofort einsatzbereit. Eventuell bürsten Sie diesen nochmals kurz aus und bestäuben dann die Innenseite mit etwas Mehl oder Kartoffelstärkepulver.

Die nach der Gärung des Teiges benutzte Brotform hat dem Teig Wasser entzogen und ist dadurch feucht. Bevor Sie die Form aufbewahren, muss diese vollständig trocknen, um Schimmelbildung sicher zu vermeiden. Stellen Sie dafür die Form(en) einzeln an einen möglichst warmen und gut durchlüfteten Ort.

Sie können auch die Restwärme des Ofens nach dem Backen des Brotes verwenden. Bei ca. 100 – 120 Grad Celsius trocknen die Formen schneller ohne Schaden zu nehmen und gleichzeitig werden jegliche Keime abgetötet.

Reinigung:

Die Formen aus Holzschliff dürfen nur trocken gereinigt werden.

Die Formen aus Holzschliff dürfen nur trocken gereinigt werden. Nach der bereits beschriebenen Trocknung bürsten Sie die Form (wenn nötig) nur mit einer Bürste aus. Besonders geeignete sind Bürsten mit einer verlängerten Borstenseite.

Vollständig getrocknete und gereinigte Formen können Sie bedenkenlos ineinander stapeln und so platzsparend aufbewahren. Wir empfehlen dennoch zur Lagerung einen Ort mit ausreichender Belüftung zu wählen.