

# Reinigungsanweisung

## für Brotformen aus Peddigrohr



### **Die folgende Reinigungsanweisung bezieht sich nur auf unsere Brotformen, da Brotformen anderer Hersteller Stabilitätsprobleme aufweisen.**

Schimmelbildung bei Brotformen ist sehr leicht zu verhindern. Der Schimmelpilz entsteht zunächst in der Mehlschicht und geht erst nach gewisser Zeit auf die Holzoberfläche über. Eine solche Entwicklung wird durch Graufärbung in der Brotform sichtbar.

#### **Vorbemerkungen:**

- Verwenden Sie nur saubere und trockene Brotformen. Kontrollieren Sie vor jeder Belegung, ob sich keine unerwünschten Teigreste oder Verschmutzungen in Rillen oder Vertiefungen festgesetzt haben. Diese müssen vor der Verwendung entfernt werden (siehe Reinigung).
- Verwenden Sie für die Erstbehandlung sowie für die Reinigungsvorgänge immer sauberes und frisches Wasser in Trinkwasserqualität, insbesondere für die letzten Spülvorgänge.
- Die Brotformen müssen nach der Erstbehandlung sowie nach der Reinigung immer gut getrocknet werden.
- Bürsten und weitere Utensilien, die zu Reinigungszwecken verwendet werden, müssen vor der Verwendung trocken und sauber sein (Kontrolle). Sie dürfen die Oberflächen bzw. die Struktur der Brotformen nicht beschädigen (z.B. kein Einsatz scharfer oder spitzer Gegenstände).
- Schlagen Sie die Brotformen zum Ausklopfen nie auf eine feste Oberfläche. Verwenden Sie zum Ausklopfen kein Werkzeug (z.B. Hammer).
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Brotformen keine den verwendeten Werkstoffen (Holz, Metall) schadenden Chemikalien wie z.B. Bleich- und Lösungsmittel, hochdosierte Säuren.
- Lagern Sie die Brotformen an einem trockenen und dunklen Ort mit guter Belüftung. Verwenden Sie keine geschlossenen Plastiktüten oder luftdichte Behälter.

#### **Erstbehandlung:**

##### **Vor dem ersten Gebrauch der Brotform ist die folgende Behandlung erforderlich!**

- Zuerst die Innenfläche der Brotform (z.B. mit Hilfe unseres Brot- und Gebäcksprühers) gleichmäßig mit Wasser befeuchten. Achten Sie dabei darauf, dass sich keine Tropfen bilden und entfernen Sie diese gegebenenfalls.
- Bestauben Sie danach die feuchten Oberflächen mit Mehl (vorzugsweise mit 50% Kartoffelpuder).
- Nach kurzer Zeit überschüssiges Mehl aus der Brotform vorsichtig per Hand herausklopfen.

#### **Regelmäßige Reinigung:**

Wir empfehlen die Brotformen regelmäßig nach dem Gebrauch, spätestens jedoch alle 4 Wochen, zu reinigen.

Bei außergewöhnlicher Verschmutzung ist eine entsprechende Reinigung nach Bedarf erforderlich.

Klopfen Sie zuerst vorsichtig per Hand Mehlreste aus der Brotform. Die weitere Reinigung kann danach trocken oder nass erfolgen:

- Zur Trockenreinigung empfehlen wir die Verwendung einer Bürste. Bürsten sie hierzu die Brotform per Hand mit nicht allzu starkem Druck aus.

Stellen Sie die Brotformen nach der Trockenreinigung bei 120°C für ca. 20 Minuten mit reichlich Schwaden (Wasserdampf) in den Ofen.

- Die Nassreinigung ist in einer Spülmaschine bei bis zu 40°C ohne Zusätze möglich. Hinweis: Nach der Nassreinigung ist kein Schwaden erforderlich.

## Gründliche Reinigung:

Wir empfehlen im Gebrauch befindliche Brotformen zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung, spätestens alle 6 Monate, gründlich nass zu reinigen. Bei außergewöhnlicher Verschmutzung kann eine gründliche Reinigung nach Bedarf erforderlich sein. Wir empfehlen folgende Vorgehensweise:

- Klopfen Sie zuerst vorsichtig per Hand Mehlreste aus der Brotform.
- Entfernen Sie in trockenem Zustand grobe Verschmutzungen manuell mit einer Bürste.
- Waschen Sie die Brotform anschließend mit lauwarmen Wasser ab.
- Zur Entfernung von stark anhaftenden Verschmutzungen kann zusätzlich eine Bürste mit 1-2 Tropfen Spülmittel mit biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen (Öko- oder Bio-Qualität) verwendet werden.
- Anschließend die Brotform gründlich unter fließendem, klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Wir empfehlen einmal im Jahr eine dünne Trennwachsschicht auf die Innenseite der Brotformen aufzutragen. Verwenden sie hierfür ausschließlich Mittel mit biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen (Öko- oder BIO-Qualität, z.B. Trennmittel „Trennaktiv Bio 200“ der Fa. Dübör). Durch die Trennwachsschicht werden die Holzfasern geschützt. Die für das Gären notwendige Atmungsfähigkeit und Feuchtigkeitsregulierung werden so nicht eingeschränkt. Die pflegende Trennwachsschicht lässt die Brotformen bei einer Hitzebehandlung nicht spröde werden.

## Trocknung nach Erstbehandlung und Reinigung:

Wir empfehlen die Brotformen für 5 Minuten bei 160°C im Ofen zu trocknen. Der trockene Zustand der Brotformen ist anschließend zu kontrollieren; gegebenenfalls ist die Trocknungszeit zu verlängern.

Längere Lagerung/Nichtbenutzung:

Nach längerer Lagerung/Nichtbenutzung empfehlen wir die Brotformen vor ihrer erneuten Verwendung gründlich zu reinigen.

## Wann sollten die Brotformen ersetzt werden?

Wenn Sie beim täglichen Gebrauch Ihrer Brotformen folgendes beobachten, sollten Sie diese schnellstmöglich ersetzen:

- schwarze Schimmelflecken auf dem Boden oder an den Seiten der Brotform
- schlechter Geruch (meistens verursacht durch Anwendung von Speiseöl zum Einfetten der Brotformen)
- Beschädigungen wie Brüche, Risse, Ausfransen
- herausstehende Klammern

**Bitte beachten: Reparaturen beschädigter Brotformen sind insbesondere aufgrund von Stabilitätsgründen und hygienischen Gründen unzulässig!**

## Entsorgung:

Brotformen können im Hausmüll entsorgt werden.

Bei Fragen kontaktieren Sie Ihren örtlichen Entsorgungsbetrieb.