



DRAX·MÜHLE

Handhabungs- und Pflegehinweise für Brotformen aus Holzschliff

Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, welcher frei von jeglichen chemischen Zusätzen ist und auf rein physikalischem Wege hergestellt wird. Die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammenden, frischen Baumstämme werden dabei unter Wasserzufuhr an rotierende Steinwalzen gepresst. Alle Holzbestandteile, wie z.B. das Lignin, welches einen natürlichen Holzklebstoff darstellt, bleiben dabei erhalten. Diese Gelbfärbung ist somit kein Mangel sondern Beleg für den naturbelassenen Zustand des eingesetzten Holzschliffs.

Vor der (Erst-) Benutzung

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

Nach der Benutzung

Die Brotformen sind nur zum Gehenlassen des Teiges bestimmt und dürfen nicht mitgebacken werden. 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 °C trocknen die Formen schneller ohne Schaden zu nehmen und gleichzeitig werden jegliche Keime abgetötet.

Reinigung

Formen aus Holzschliff dürfen nur trocken gereinigt werden. Nach der bereits beschriebenen Trocknung bürsten Sie die Form (wenn nötig) nur mit einer Bürste aus. 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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den Brotformen und gutes Gelingen!



DRAX·MÜHLE

Handhabungs- und Pflegehinweise für Brotformen aus Holzschliff

Holzschliff ist ein Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, welcher frei von jeglichen chemischen Zusätzen ist und auf rein physikalischem Wege hergestellt wird. Die aus nachhaltiger Forstwirtschaft stammenden, frischen Baumstämme werden dabei unter Wasserzufuhr an rotierende Steinwalzen gepresst. Alle Holzbestandteile, wie z.B. das Lignin, welches einen natürlichen Holzklebstoff darstellt, bleiben dabei erhalten. Diese Gelbfärbung ist somit kein Mangel sondern Beleg für den naturbelassenen Zustand des eingesetzten Holzschliffs.

Vor der (Erst-) Benutzung

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

Nach der Benutzung

Die Brotformen sind nur zum Gehenlassen des Teiges bestimmt und dürfen nicht mitgebacken werden. 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 °C trocknen die Formen schneller ohne Schaden zu nehmen und gleichzeitig werden jegliche Keime abgetötet.

Reinigung

Formen aus Holzschliff dürfen nur trocken gereinigt werden. Nach der bereits beschriebenen Trocknung bürsten Sie die Form (wenn nötig) nur mit einer Bürste aus. 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.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit den Brotformen und gutes Gelingen!