



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847

Reinigungsanweisung für Birnbaum® Brotformen aus Peddigrohr

Die folgende Reinigungsanweisung trifft nur auf unsere Brotformen zu, da Brotformen anderer Hersteller Stabilitätsprobleme haben.

Schimmelbildung bei Brotformen ist sehr leicht zu verhindern.

Bereits vor über 30 Jahren haben wir festgestellt, dass der Schimmelpilz immer erst in der Mehlschicht entsteht und sich erst nach gewisser Zeit auf der Holzoberfläche fortsetzt. Eine solche Einwirkung wird durch Graufärbung in der Brotform sichtbar.

Erstbehandlung:

- Sprühen Sie die Innenfläche der neuen Formen gleichmäßig mit Wasser ein (z.B. mit Hilfe unseres Brot- und Gebäcksprühers) und bestauben Sie sie rundherum wie gewohnt mit Mehl (vorzugsweise mit 50% Kartoffelpuder). Nach kurzer Zeit können Sie die überschüssigen Mehlreste vorsichtig herausklopfen.

Wichtig:

- Lassen Sie die Formen gut austrocknen, bevor Sie sie für den nächsten Gebrauch wegstapeln. Trocknen Sie die Formen z.B. für 5 Minuten bei bis zu 160°C im Ofen oder benutzen Sie zur Trocknung einen Gärwagen.

Reinigung:

- Reinigen Sie die Formen regelmäßig alle 3-4 Wochen trocken mit unserer Reinigungsmaschine oder unseren Reinigungsbürsten. Die Reinigung in der Spülmaschine ist bei bis zu 40°C ohne Zusätze möglich.
- Stellen Sie die Formen nach der Reinigung bei 120-140°C für ca. 20 Minuten mit reichlich Schwaden in den Ofen. Bei Nassreinigung ist kein Schwaden erforderlich.

Die Formen sollten mindestens alle 6 Monate gründlich mit klarem Wasser gewaschen und, wie beschrieben, im Ofen getrocknet werden. Tragen Sie einmal im Jahr zusätzlich eine dünne Trennwachsschicht im Inneren der Formen auf.

Durch die Trennwachsschicht werden die Holzfasern geschützt, die für das Gären notwendige Atmungsfähigkeit und Feuchtigkeitsregulierung jedoch nicht eingeschränkt. Die pflegende Trennwachsschicht lässt die Formen bei einer Hitzebehandlung nicht spröde werden.

Unsere Birnbaum® Brotformen können Sie mühelos hygienisch sauber halten. Neben unserer Reinigungsmaschine mit Staubabsaugung bieten wir zur einfachen Trockenreinigung Spezialbürsten für Ihre Anschlagmaschine an. Des Weiteren haben wir kleinere Bürsten für Kuchen-, Kapselformen, Brötchenkipptielen bzw. Stüpfelkästen im Sortiment.



Unsere Brotformen haben das
DGUV Test Zertifikat vom Fachbereich
Nahrungsmittel und Verpackung
Wichtig für die HACCP!