



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



ISTRUZIONI DI PULIZIA

PER CESTINI DA PANE IN CANNA D'INDIA BIRNBAUM®

Istruzioni di pulizia

Le seguenti istruzioni di pulizia si riferiscono soltanto ai nostri cestini da pane, poiché i cestini da pane di altri produttori presentano problemi di stabilità.

La formazione di muffa sui cestini da pane si evita molto facilmente. La muffa si forma dapprima sullo strato di farina e passa poi alla superficie di legno solo dopo un determinato periodo di tempo. Questo sviluppo è reso visibile dalla colorazione grigia nel cestino da pane.

Osservazioni preliminari:

- Utilizzare esclusivamente cestini da pane puliti e asciutti. Prima di riempirli, controllare sempre che non si siano depositati sporco o residui di impasto indesiderati nelle scanalature o incavature. Se presenti, è necessario rimuoverli prima dell'uso (vedi Pulizia).
- Sia per il trattamento iniziale che per la procedura di pulizia, utilizzare sempre acqua pulita e fresca di qualità potabile, in particolare per le ultime fasi di lavaggio.
- I cestini da pane devono essere sempre asciugati bene sia dopo il trattamento iniziale che dopo la pulizia.
- Le spazzole e altri utensili che vengono utilizzati per la pulizia devono essere puliti e asciutti prima dell'uso (da controllare) e non devono danneggiare le superfici né la struttura dei cestini da pane (ad es. utilizzando oggetti taglienti o appuntiti).
- Per svuotare i cestini, non batterli mai su una superficie solida e non utilizzare attrezzi (come ad es. un martello).
- Per pulire i cestini, non utilizzare sostanze chimiche che danneggiano i materiali impiegati (legno, metallo), come ad es. soluzioni di candeggina, solventi o acidi ad alto dosaggio.
- Conservare i cestini in un posto asciutto, buio e ben ventilato. Non utilizzare sacchetti di plastica chiusi o contenitori ermetici.

Trattamento iniziale:

Prima di utilizzare il cestino da pane per la prima volta, è necessario sottoporlo al seguente trattamento!

- Per prima cosa, umidificare uniformemente con acqua la superficie interna del cestino (ad es. servendosi del nostro spruzzatore per pane e dolci). Assicurarsi che non si formino gocce ed eventualmente rimuoverle.
- Dopodiché, impolverare le superfici umide con la farina (preferibilmente con il 50% di polvere di patate).
- Dopo poco tempo, rimuovere la farina in eccesso battendo il cestino da pane delicatamente a mano.

Pulizia regolare:

Consigliamo di pulire i cestini da pane regolarmente dopo l'uso, al massimo ogni 4 mesi. In caso di sporco eccessivo, effettuare una pulizia straordinaria secondo necessità.

Rimuovere dapprima i residui di farina battendo il cestino da pane delicatamente a mano. La successiva pulizia può essere effettuata a secco o a umido:

- Per la pulizia a secco consigliamo di utilizzare una spazzola. Spazzolare il cestino da pane a mano, ma senza esercitare un'eccessiva pressione.

In alternativa si possono utilizzare le nostre spazzole di pulizia rotonde.

Nota: le nostre spazzole rotonde possono essere inserite e bloccate ad es. in un trapano. La spazzola rotante facilita la pulizia e ne riduce la durata. Assicurarsi che la macchina non danneggi il cestino.

Consigliamo di utilizzare la nostra macchina pulitrice tipo B. Con questa si hanno i vantaggi delle spazzole rotanti e anche una riduzione della polvere nella pulizia a secco, poiché la macchina dispone di un sistema di aspirazione integrato.

Dopo la pulizia a secco, collocare i cestini da pane nel forno e trattarli a 120-140°C per ca. 20 minuti con vapore abbondante (vapore acqueo).

- La pulizia a umido può essere effettuata in una lavastoviglie fino a 40°C senza additivi.
Nota: dopo la pulizia a umido, il vapore non è necessario.

Pulizia accurata:

In aggiunta alla pulizia regolare, consigliamo di pulire accuratamente a umido i cestini da pane utilizzati, al massimo ogni 6 mesi. In caso di sporco eccessivo, può essere necessario effettuare una pulizia approfondita secondo necessità.

Consigliamo di procedere nel seguente modo:

- Rimuovere dapprima i residui di farina battendo il cestino da pane delicatamente a mano.
- Rimuovere lo sporco grossolano manualmente con una spazzola quando il cestino è asciutto.
- Infine, lavare la forma con acqua tiepida.
- Per eliminare lo sporco fortemente aderente si può utilizzare, in aggiunta, una spazzola con 1-2 gocce di detergente contenente sostanze biodegradabili (qualità eco o bio).
- Infine, sciacquare il cestino accuratamente sotto acqua corrente pulita.

Nota: consigliamo di applicare una volta all'anno un sottile strato di cera distaccante sul lato interno dei cestini da pane. A tale scopo, utilizzare esclusivamente prodotti contenenti sostanze biodegradabili (qualità eco o bio, ad es. l'agente distaccante "Trennaktiv Bio 200" della Dübör). Lo strato di cera distaccante protegge le fibre del legno. In questo modo, la traspirabilità e la regolazione dell'umidità necessarie per la lievitazione non vengono limitate. Lo strato di cera distaccante curativo non infragilisce i cestini da pane durante il trattamento termico.

Essiccazione dopo il trattamento iniziale e la pulizia:

Consigliamo di fare asciugare i cestini da pane nel forno a 160°C per 5 minuti. Alla fine, controllare se i cestini sono sufficientemente asciutti; eventualmente, prolungare il tempo di essiccazione.

Stoccaggio prolungato / inutilizzo

Dopo un periodo di stoccaggio / inutilizzo prolungato, consigliamo di pulire i cestini da pane accuratamente prima di riutilizzarli.

Quando è opportuno sostituire i cestini da pane?

Se si notano i seguenti fenomeni nell'uso quotidiano dei cestini da pane, è opportuno sostituirli quanto prima:

- macchie di muffa nera sul fondo o ai lati del cestino
- odore sgradevole (quasi sempre provocato dall'olio alimentare utilizzato per lubrificare i cestini)
- danni come rotture, crepe, sfilacciamenti
- staffe sporgenti

Osservare quanto segue: Non è consentito riparare i cestini da pane, soprattutto per motivi di stabilità e di igiene!

Smaltimento:

I cestini da pane possono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.
In caso di domande, contattare l'ente di smaltimento locale.

Accessori per panifici

Oltre alla nostra macchina pulitrice con sistema di aspirazione polvere, per facilitare la pulizia a secco offriamo spazzole speciali per il mixer. Il nostro assortimento comprende anche spazzole di piccole dimensioni per stampi per torte e stampi a capsula, nonché vassoi per panini e cassette per stampi.



www.herbert-birnbaum.de

Herbert Birnbaum GmbH
Augasse 2-4 • 97289 Thüngen / Germany

Vertretungsberechtigt:
Dipl.-Kffr. Maria Birnbaum-Kaiser

Tel.: +49 9360 215
Fax: +49 9360 1444

www.herbert-birnbaum.de
info@herbert-birnbaum.de