



HERBERT BIRNBAUM

Brotformen seit 1847



INSTRUKCJA CZYSZCZENIA
RATANOWYCH KOSZYKÓW DO GAROWANIA
CHLEBA MARKI BIRNBAUM®

Instrukcja czyszczenia foremek do garowania

Poniższe wskazówki dotyczące czyszczenia dotyczą wyłącznie naszych form do garowania, ponieważ formy innych producentów mają problemy ze stabilnością.

Powstaniu pleśni w formach do garowania można bardzo łatwo zapobiec. Pleśń najpierw rozwija się w warstwie mąki, a dopiero później rozprzestrzenia się na powierzchnię drewna. Rozwój ten można rozpoznać po zabarwieniu form na szary lub czarny kolor.

Uwagi wstępne:

- Używaj tylko czystych i suchych form do garowania. Przed każdym użyciem formy należy sprawdzić, czy we wgłębieniach lub rowkach nie ma niepożądanych resztek ciasta lub zanieczyszczeń. Należy je usunąć przed użyciem (patrz "Czyszczenie").
- Do wstępnej obróbki, jak również do procesu czyszczenia, a zwłaszcza do płukania, należy zawsze używać czystej, świeżej wody pitnej.
- Zawsze dobrze wysusz formy do garowania po wstępnej obróbce, jak również po czyszczeniu.
- Szczotki i akcesoria używane do czyszczenia muszą być suche i czyste przed użyciem. Nie wolno uszkadzać powierzchni lub struktury form do chleba (np. nie wolno używać ostrych przedmiotów).
- Nie należy uderzać foremkami do garowania o twarde powierzchnie w celu usunięcia zanieczyszczeń. Nie należy również używać do tego żadnych narzędzi (np. młotka).
- Do czyszczenia form do chleba nie należy używać środków chemicznych szkodliwych dla zastosowanych materiałów (drewno, metal), takich jak wybielacze i rozpuszczalniki, kwasy w dużych dawkach.
- Formy do chleba należy przechowywać w suchym, ciemnym i dobrze wietrzonym miejscu. Nie należy używać szczelnie zamkniętych torebek plastikowych ani hermetycznych pojemników.

Wstępne przygotowanie foremek do garowania:

Przed pierwszym użyciem form należy przeprowadzić następującą procedurę!

- Najpierw zwilżamy równomiernie wnętrze formy do chleba (np. naszym sprayem do chleba i pieczywa). Upewnij się, że nie tworzą się żadne duże krople i w razie potrzeby usuń je.
- Następnie mokre powierzchnie posypujemy mąką (najlepiej z dodatkiem 50% mąki ziemniaczanej)
- Po kilku minutach delikatnie wybij ręką nadmiar mąki z formy.

Regularne czyszczenie:

Zalecamy czyszczenie form do garowania regularnie po ich użyciu, ale nie później niż co 4 tygodnie. W przypadku ekstremalnych zabrudzeń wymagane jest odpowiednie czyszczenie w zależności od potrzeb.

Najpierw delikatnie wybijamy ręką pozostałą mąkę z foremek do garowania:

- Do czyszczenia na sucho zaleca się stosowanie szczotki. W tym celu wyczyść formę do garowania za pomocą szczotki ręcznie, nie wywierając zbyt dużego nacisku.

Alternatywnie można użyć naszych okrągłych szczotek do czyszczenia.

Uwaga: Nasze okrągłe szczotki czyszczące można włożyć np. do wiertarki. Rotacja szczotki ułatwia czyszczenie i skraca jego czas. Należy jednak uważać, aby nie uszkodzić formy do garowania. Zalecamy również stosowanie naszej maszyny czyszczącej typu B. Jej zaletą jest obrotowa szczotka oraz dodatkowe ograniczenie pylenia podczas czyszczenia na sucho, ponieważ maszyna wyposażona jest w zintegrowany wyciąg pyłu.

Po czyszczeniu na sucho, należy umieścić formy do garowania w temperaturze 120-140°C na około 20 minut w piecu z odpowiednią ilością pary wodnej.

- Mycie na mokro jest możliwe w zmywarce w temperaturze 40°C bez żadnych dodatków.
Uwaga: Zastosowanie pary w piecu nie jest konieczne po czyszczeniu na mokro.

Gruntowne czyszczenie:

Oprócz regularnego czyszczenia zaleca się dokładne czyszczenie form do garowania na mokro, jednak nie później niż co 6 miesięcy. W przypadku ekstremalnych zabrudzeń może być konieczne gruntowne czyszczenie na bieżąco.

Zalecamy następujące postępowanie:

- Najpierw ostrożnie wystukaj ręką resztki mąki z formy do chleba.
- Gruby brud usuń na sucho ręcznie za pomocą szczotki.
- Następnie opłucz formę do chleba letnią wodą.
- Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, użyj dodatkowo szczotki i 1-2 kropli biodegradowalnego detergentu (produkt ekologiczny lub bio).
- Następnie dokładnie opłucz formę czystą, bieżącą wodą pitną.

Uwaga: Zalecamy raz w roku nanieść cienką warstwę środka antyadhezyjnego na wnętrze formy do garowania. W tym celu należy stosować wyłącznie produkty ze składnikami ulegającymi biodegradacji (np. środek antyadhezyjny "Trennaktiv Bio 200" firmy Dübör). Cienka warstwa preparatu chroni włókna drewna. Nie ogranicza jednak przepuszczalności powietrza i regulacji wilgotności wymaganej przy garowaniu. Ta ochronna warstwa zapobiega rozwarstwianiu się włókien rattanu podczas obróbki cieplnej w piecu.

Suszenie po wstępnej obróbce i czyszczeniu:

Zalecamy suszenie form do chleba w piekarniku przez 5 minut w temperaturze 160°C. Następnie należy sprawdzić, czy formy są suche; w razie potrzeby należy przedłużyć czas suszenia.

Długie przechowywanie/nieużywanie:

Po długim przechowywaniu/nieużywaniu foremek zalecamy ich dokładne wyczyszczenie przed ponownym użyciem.

Kiedy należy wymienić formy do chleba na nowe?

Jeśli podczas codziennego użytkowania form do chleba wystąpią następujące punkty, należy je jak najszybciej wymienić:

- czarne plamy pleśni na spodzie lub na bokach formy
- nieprzyjemny zapach (najczęściej spowodowany użyciem oleju spożywczego do smarowania form do garowania)
- ślady uszkodzeń np.: pęknięcia, rysy, wykruszenia
- wystające zszywki

Uwaga! Uszkodzone formy do garowania nie mogą być naprawiane, szczególnie ze względu na stabilność i higienę!

Utylizacja:

Formy do garowania z rattanu można wyrzucać razem z odpadami domowymi.

W razie jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

Akcesoria piekarnicze

Oprócz naszej maszyny czyszczącej z funkcją odsysania pyłu, ułatwiającej czyszczenie na sucho, dostępne są również specjalne szczotki do zamontowania w różnych modelach miesiarek do ciasta. W naszym asortymencie posiadamy również małe szczotki do czyszczenia głębokich korytek na bułki lub różnych blaszanych foremek do wypieku chleba.



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