



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



**Herbert Birnbaum®**

since 1847

+49 (0) 9360 1444

+49 (0) 9360 215

[www.herbert-birnbaum.de](http://www.herbert-birnbaum.de)

[info@herbert-birnbaum.de](mailto:info@herbert-birnbaum.de)

D-97289 Thüngen/Würzburg, Germany

## Reinigungsanweisung für Birnbaum® Brotformen aus Peddigrohr

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

Schimmelbildung bei Brotformen ist sehr leicht zu verhindern!

Wir hatten uns schon Anfang der 90er Jahre mit diesem Thema umfangreich beschäftigt und festgestellt, dass der Schimmelpilz immer erst in der Mehlschicht entsteht und sich erst nach gewisser Zeit auf die Holzoberfläche fortsetzt. Eine solche Einwirkung wird durch Graufärbung in der Brotform sichtbar.

### Erstbehandlung:

- Sie sprühen die Innenfläche der neuen Formen einmal **leicht** mit enzymfreiem Trennwachs oder Schneidöl ein und bestauben wie gewohnt mit Mehl. Vorzugsweise + 50% Kartoffelpuder.

Durch das relativ flüssige Öl/Wachs werden die Holzfasern geschützt, jedoch nicht in der gärtechnisch notwendigen Atmungsfähigkeit und Feuchtigkeitsregulierung eingeschränkt. Gleichzeitig ist das Öl/Wachs wie Nahrung für das Holz bzw. Peddigrohr und die Form wird bei einer Hitzebehandlung nicht spröde.

### Gebrauchshinweis:

- Wenn Sie die Formen für den nächsten Tag wegstapeln > Formen bitte austrocknen lassen. Schnell geht dies z. B. > Formen für 5 Minuten bei bis zu 160° in den Ofen oder benutzen Sie einen Gärwagen. So können die Formen auch gut trocknen.

### Reinigung:

- Regelmäßig alle 3-4 Wochen reinigen. Trocken mit unserer Bürste oder Reinigungsmaschine. Sie können unsere Formen auch in der Spülmaschine (bis 40 °) waschen. Besser ohne Zusätze.
- Nach der Reinigung müssen die Formen bei ca. 120 - 140 Grad für ca. 20 Minuten mit reichlich Schwaden in den Ofen. Bei Nassreinigung ist kein Schwaden notwendig.

- Ca. alle ½ Jahr (oder öfter nach sichtlichem Bedarf) sollten Sie die Formen gründlich mit normalem Wasser waschen und wie beschrieben im Ofen trocknen lassen. Nur einmal im Jahr sollte nach dem trocknen die Trennwachsschicht wie oben beschrieben aufgefrischt werden.

Wie Sie sehen, können Sie Birnbaum® Brotformen mühelos hygienisch sauber halten und bewahren dabei Ihre maximale Brotqualität. Zur einfachen Trockenreinigung bieten wir eine Spezialbürste für Ihre Anschlagmaschine oder unsere Brotformenreinigungsmaschine mit Staubabsaugung an. Zu dieser Reinigungsmaschine haben wir zusätzlich Bürsten für Kuchen-, Kapselformen, Brötchenkippläden bzw. Stüpfelkästen usw.

### Gebrauchstipp für Brotformen mit Gravur:

Wenn Sie die Brotformen die ersten zwei- bis dreimal eingesetzt haben, ist die Gravur auf dem Brot teilweise noch nicht optimal zu sehen. Es muss sich erst, durch den weiteren Gebrauch (ca. 4 - 6 mal), eine gleichmäßige Mehlschicht bilden.

Führen Sie die „Erstbehandlung“ durch und achten Sie darauf, dass die Formen bei den ersten Belegungen **gleichmäßig, aber auch nicht zu stark** bestaubt werden. Sie erhalten dann ein Brot mit besonderem Aussehen, das Ihre Kunden staunen lässt. **Ihr Brot ist nun mal Ihr bester Werbeträger!!!**

**Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

**(0)9360 / 215** **[info@herbert-birnbaum.de](mailto:info@herbert-birnbaum.de)**