

Vor dem ersten Gebrauch

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.

Reinigen Sie das Produkt anschließend mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, bevor Sie es verwenden.

Produkteigenschaften und Empfehlungen

Die Ausstechformen aus Weißblech von RBV Birkmann zeichnen sich durch ihre Leichtigkeit und Vielseitigkeit aus. Das Material ist besonders für den gelegentlichen Einsatz geeignet und bietet ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die Oberfläche von Weißblech ist rostgeschützt, aber nicht rostfrei. Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise, um lange Freude an der Form zu haben.

Zur Verwendung der Ausstechformen drücken Sie den Ausstecher in den ausgerollten Teig, heben diesen vom Teig ab und entnehmen dann vorsichtig die ausgestochene Form. Bei filigranen Formen und etwas klebrigen Teigen den Rand der Form vorher in Mehl drücken und dann verwenden. So haftet der Teig nicht an der Form.

Reinigung

Weißblech-Ausstechformen sollten ausschließlich von Hand gereinigt werden. Spülen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab und trocknen Sie sie sofort gründlich, um Rostbildung zu verhindern. Bei hartnäckigen Teigresten kann es hilfreich sein, eine kleine Bürste oder einen Zahnstocher zu verwenden.

Lagern Sie die Formen an einem trockenen und gut belüfteten Ort, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Um die Beschichtung zu schützen, sollten scharfe Reinigungsmittel oder grobe Schwämme vermieden werden.

Schutzhinweise

Unsere Ausstechformen sind auf Sicherheit ausgelegt und verfügen über einen gebördelten und einen scharfkantigen Rand.

Bitte beachten Sie beim Verwenden der Ausstechformen den gebördelten Rand für die Handinnenseite zu verwenden. Die andere Seite ist scharfkantig, damit die Form im Teig fein ausgestochen wird.

Für Kinder unter 3 Jahren empfehlen wir jedoch die Verwendung nur unter Aufsicht, um ein sicheres Backerlebnis zu gewährleisten.