KRUSTEN ZAUBER

PREMIUM

GÄRKÖRBCHEN-SET

zum professionellen Vorbereiten, Zubereiten
und Verzieren Deiner Brotkreationen

2x | Gärkörbchen
Bäckermesser

DEINE GÄRKÖRBCHEN

Die Gärkörbchen helfen dabei, dass der Brotteig während des Gärprozesses seine Form behält und die notwendige Ruhezeit bekommt.

Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden

ATMUNGSAKTIV

AUS RATTAN

PFLEGELEICHT

+ LEINENTUCH

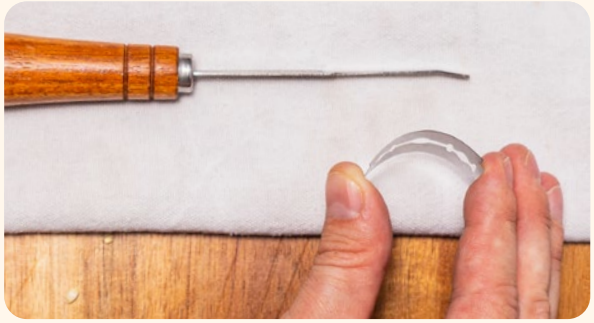
Der Teig kann wunderbar aufgehen, und das spätere Brot erhält durch die Struktur des Körbchens ein schönes Muster. Bevor Du den Brotteig hineinlegst, solltest Du das Gärkörbchen unbedingt mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Um lange Freude an Deinem Gärkörbchen zu haben, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopfe sie danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.

Dein Bäckermesser

für geschwungene Schnitte

WARNHINWEIS
Bitte sei vorsichtig: Die Klingen sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr. Bewahre Klingen & Bäckermesser außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



1 Klinge leicht biegen

Biege die Klinge vor dem Einsetzen vorsichtig mit Daumen und Zeigefinger leicht vor.

2 Einsetzen der Klinge

Die angebogene Klinge kannst Du nun am vorderen Teil des Bäckermessers befestigen. Nutze hierfür die äußeren Schlitze der Klingenöffnung.

3 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.

4 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

SUPPORT
support@krustenzauber.de

Dein Bäcker-Messer

für gerade Schnitte

Bitte sei vorsichtig, die Klingen sind sehr scharf! Es besteht Verletzungsgefahr.

1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Dadurch öffnet sich der Klingenschlitz in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur angedreht und nicht ganz abgedreht werden.

2 Einsetzen der Klinge

Nachdem beide Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge vorsichtig einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge sollte sichtbar bleiben.

3 Schrauben festziehen

Ziehe die beiden Schrauben anschließend gut fest, sodass die Klinge stabil sitzt.

4 Es kann losgehen

Das Bäckermesser ist nun einsatzbereit und Du kannst die gewünschten Muster in den Teig zaubern.

5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

KRUSTENZAUBER GmbH
Otto-Heilmann-Straße 18A
82031 Grünwald
Germany