RBV Birkmann GmbH & Co. KG

Artikel: 883093 - Basic Baking, Gugelhupfform, Ø 18 cm, Höhe 9 cm, ca. 1300 ml, mit Antihaftbeschichtung, mit Rezept

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

Unsere Backformen bestehen aus hochwertigem Carbonstahl, der für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und optimale Backergebnisse sorgt. Die langlebige Antihaftbeschichtung ermöglicht ein leichtes Lösen der Backwaren und erleichtert die Reinigung. Das robuste Material garantiert Formstabilität und eine lange Lebensdauer, sodass Sie lange Freude an Ihrer Backform haben. Die Backformen sind für den Einsatz in herkömmlichen Backöfen bis zu einer Temperatur von 230°C geeignet. Leere Backform im Ofen nicht verwenden, da die Produktqualität beeinträchtigt werden kann. Um die Antihaftbeschichtung zu schützen, verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges Küchenhelfer aus Holz, Silikon oder Kunststoff. Verwenden Sie keine Messer und scharfen Gegenstände, da diese zu Kratzern auf der Oberfläche des Produkts führen kann.

Wir empfehlen, die Backform vor dem ersten Gebrauch leicht einzufetten, um die besten Backergebnisse zu erzielen. Den Kuchen in der Form leicht abkühlen lassen. Bevor Sie den Kuchen stürzen oder aus der Form entnehmen, mit einem Kuchenlöser aus Kunststoff oder Holzstäbchen vorsichtig vom Backformrand lösen. Für antihaftbeschichtete Backformen empfehlen wir, die Innenseite leicht mit Pflanzenöl einzureiben. Anschließend mit heißem Wasser abspülen und gut trocknen. Der dadurch enstandene Schutzfilm sorgt für eine lange Lebensdauer und unterstützt die Antihaftwirkung. Wir empfehlen, diesen Vorgang von Zeit zu Zeit zu wiederholen.

Zur Überprüfung, ob Ihr Kuchen fertig gebacken ist, empfehlen wir die Stäbchenprobe: Stechen Sie ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens – bleibt kein Teig daran haften, ist er bereit zum Genießen.

Reinigung

Reinigen Sie die abgekühlte Backform nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände, die die

Antihaftbeschichtung beschädigen könnten. Die Backformen nicht in der Spülmaschine reinigen, um die Langlebigkeit des Produkts zu gewährleisten.

Wenn sich Spülwasser an der Unterseite des Randes ansammelt, kann dies zu Roststellen führen. Dies gehört zu den Materialeigenschaften von Karbonstahl und ist somit kein Materialfehler und beeinträchtigt die Funktionalität des Produktes nicht.

Schutzhinweis

Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder direkter Hitze. Schützen Sie sich und verwenden Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen stets Ofenhandschuhe. Verwenden Sie die Backformen ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch kann die Funktion beeinträchtigen oder das Produkt beschädigen. Backformen sollten von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden, insbesondere, wenn sie scharfe oder bewegliche Teile enthalten. Prüfen Sie die Produkte regelmäßig auf Abnutzungen oder Schäden. Produkte mit sichtbaren Rissen oder Brüchen sollten entsorgt werden, um Verletzungen oder ungewollte Materialrückstände in Lebensmitteln zu vermeiden.