



Herbert Birnbaum

BROTFORMEN
Made in Germany



Gebrauchsanweisung für Brotformen aus Peddigrohr



Besprühen Sie die Innenflächen und den Boden der Brotform leicht und gleichmäßig mit Wasser (z.B. mit einem Wassersprüher). Vermeiden Sie dabei die Bildung von großen Tropfen.



Nehmen Sie etwas Roggenmehl und Kartoffelpuder und bestäuben Sie das Innere der Form, sodass alle Flächen gut bedeckt sind. Verteilen Sie hierzu die Mehlmischung in der Form mit kreisenden Bewegungen.



Nach ca. 5 Minuten bestäuben Sie die Form erneut mit der Mehlmischung. Nach einer kurzen Einwirkzeit kann das überschüssige Mehl aus dem Gärkörbchen ausgeschüttet werden.



Das Ergebnis: Sie haben eine dünne und gleichmäßige Mehlschicht erzeugt. Ab jetzt bestäuben Sie nur noch wie gewohnt vor jeder Belegung.

Unsere Reinigungsanweisung ist unbedingt zu beachten!

Version 002 - 2019/04/30

Herbert Birnbaum e.K.
Brotformenfabrik & Bäckereitechnik
Inhaberin: Dipl.-Kauffr. Maria Birnbaum-Kaiser

Augasse 2-4, D-97289 Thüngen / Würzburg
Tel +49 (0) 9360 / 215 • Fax +49 (0) 9360 / 1444
www.herbert-birnbaum.de • info@herbert-birnbaum.de



Herbert Birnbaum

PROOFING BASKETS
Made in Germany



Instructions for use of rattan proofing baskets



Spray the inside of the proofing basket slightly and evenly with water (e.g. with a water sprayer). Avoid development of big drops.



Use some rye flour and potato starch to dust the inside of the basket. Make sure that the whole surface is coated. To achieve this, spread the flour mixture in the basket with circular movements.



After 5 minutes, dust your basket again. Empty any surplus flour that is still in the basket after a short exposure time.



Result: you have created a thin and even flour layer. As of now, only dust as usual before every use.

Our cleaning instruction must be observed!

Version 002 - 2019/04/30

Herbert Birnbaum e.K.
Brotformenfabrik & Bäckereitechnik
Inhaberin: Dipl.-Kauffr. Maria Birnbaum-Kaiser

Augasse 2-4, D-97289 Thüngen / Würzburg
Tel +49 (0) 9360 / 215 • Fax +49 (0) 9360 / 1444
www.herbert-birnbaum.de • info@herbert-birnbaum.de