

DEIN BÄCKER- MESSER

für gerade Schnitte



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



3 Schrauben festziehen

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



1 Schrauben aufdrehen

Löse zunächst die seitlichen Schrauben gegen den Uhrzeigersinn. Damit öffnet sich der Einschnitt in der Mitte des Messers. Hinweis: Die Schrauben sollten nur ange dreht und nicht ganz abgedreht werden.



4 Es kann losgehen

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



2 Einsetzen der Klinge

Nachdem die beiden Schrauben gelockert sind, lässt sich die Klinge einfach einsetzen. Mindestens die Hälfte der Klinge bleibt dabei zu sehen.



5 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.

KRUSTENZAUBER
GmbH
Im Kaisemer 16a
70191 Stuttgart
Germany



KRUSTEN ZAUBER

PREMIUM GÄRKÖRBCHEN-SET

zum professionellen Vorbereiten, Zubereiten
und Verzieren Deiner Brotkreationen

2x

Gärkörbchen
Bäcker messer

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 klopf sie danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.



DEIN BÄCKERMESSER



für geschwungene Schnitte



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



1 Klinge anbiegen

Biege die Klinge vor dem Anbringen mit Daumen und Zeigefinger.



3 Es kann losgehen

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



2 Einsetzen der Klinge

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



4 Sicher verstaut

Nutze den Klingenschutz, um das Messer sicher zu verstauen.



SUPPORT

support@krustenzauber.de