

PFLEGE VON BESCHICHTETEN BACKGUTTRÄGERN

- Entkapseln Sie das Brot unmittelbar nach dem Ausbacken. Dies beugt der Bildung von Kondenswasser in Inneren der Form vor, was zur Beschädigung und Wirkungsverlust der Antihaft-Beschichtung führen kann oder Ursache für Korrosion an der Backform sein kann.
- Benutzen Sie keinerlei Gegenstände aus Metall oder welche, die die Oberfläche der Beschichtung beschädigen können. Eine Beschädigung der Beschichtung kann zu einer Beeinträchtigung der Antihaft-Wirkung oder zur Korrosion der Backform führen.
- Die Backformen dürfen nicht in einer kalten oder feuchten Umgebung gelagert werden. Feuchtigkeit wird die Beschichtung beschädigen und kann Grund für eine Korrosion der Form sein.
- Keine Lagerung von gebackenen oder ungebackenen Produkten in den Formen. Dies führt zu Dampf / Feuchtigkeit unter dem Produkt. In Verbindung mit den Inhaltsstoffen des Teiges kann die Beschichtung des Backform beschädigt werden.
- Die Backformen sollten – wenn nötig – vor der Einlagerung gereinigt werden. Sämtliche Verschmutzungen sollten vor der Lagerung entfernt werden.
- Bevorzugt sollen die Backformen mit der Öffnung nach unten gelagert werden. So können Staub und Schmutz nicht in den Innenbereich der Form gelangen.
- Vermeiden Sie mechanischen Beschädigungen der Formen bzw. Formenverbände während des Produktionsprozesses.
- Prüfen Sie den Zustand der Formenoberflächen regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung. Sollten Verschleißerscheinungen entdeckt werden, soll der Grund für die Abnutzung ermittelt und abgestellt werden.
- Die Antihaft-Beschichtung reagiert empfindlich auf zu hohe Temperaturen. Ist die Antihaft-Beschichtung einer Temperatur von mehr als 250 °C für längere Zeit ausgesetzt, führt dies zu einer Beschädigung der Beschichtung und zu einer Reduzierung / vorzeitigen Verlust der Antihaft-Wirkung.
- Achtung: Das kann passieren, wenn die Formen wegen einer Produktionsunterbrechung oder Ausfall der Fertigungslinie länger als üblich im Ofen verbleiben oder wenn die Formen ohne Backgut den Ofen durchlaufen. Bitte versuchen Sie diese Umstände zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den Einsatz von nicht befüllten Formen im Backofen.
- Ungleichmäßige Hitzeentwicklung im Ofen ist der Lebensdauer der Antihaft-Beschichtung nicht dienlich. Vermeiden Sie Abnutzungserscheinungen durch ungleichmäßige Hitzeentwicklung.

- Sollten zu Reinigungszwecken Putzlappen oder Bürsten verwendet werden, empfehlen wir Lappen und Bürsten aus weichen Materialien.
- Entkapseln bedeutet Reibung und kann ebenfalls zur Abnutzung der Beschichtung führen. Es ist empfehlenswert, die Richtung beim Entkapseln an die Form anzupassen.
- Vermeiden Sie zu hohe Druckluft. Bei zu hohem Luftdruck können Krümel über die Oberfläche der Formen geblasen werden und die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
- Zudem kann zu hoher Luftdruck selbst die Oberfläche schädigen.
- Unvorsichtiges Stapeln der Kästen kann zu ernsthafter Beschädigung der Formen und der Antihaft-Beschichtung führen..
- Vermeiden Sie unsachgemäße Handhabung sowie ein Herabfallen der Formen und Kastenverbände.

Reinigung:

- Eine Reinigung der Kästen ist achtsam durchzuführen um einer Beschädigung der Antihaft-Beschichtung sowie der Formen vorzubeugen.
- Sollten die Formen nass gereinigt werden, ist ein mildes Spül- oder Reinigungsmittel empfehlenswert. Die Formen sind nach der Reinigung mit handwarmen Wasser abzuspülen und umgehend zu trocknen.
- Benutzen Sie keine alkalischen Lösungen oder andere aggressiven Reinigungsmittel. Sie beschädigen die Antihaft-Beschichtung und sind Ursache einer Korrosion der Backform. Die Wasser-Temperatur ist so niedrig wie möglich einzustellen, Dampf kann die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
- Benutzen Sie keinen Hochdruck-Reiniger. Das könnte zu Beschädigung oder Ablösung der Antihaft-Beschichtung führen.
- Die Formen dürfen nicht in Wasser oder Waschmittellösungen untergetaucht werden. Das beschädigt die Beschichtung.
- Lagern Sie keine feuchten Formen ein. Die Formen müssen für das Einlagern komplett getrocknet sein.
- Backen Sie nicht in nassen oder feuchten Formen. Die Formen müssen vor dem Einfüllen von Teig komplett getrocknet sein.
- Die Formen sollten möglichst kopfüber gestapelt aufbewahrt werden.

Anneliese Mertes GmbH

Eschweiler, März 2011

Anneliese Mertes GmbH
In der Krause 67 · 52249 Eschweiler
Postfach 1208 · 52232 Eschweiler
Telefon: +49 (0) 24 03 70 01-0
Telefax: +49 (0) 24 03 2 41 51

e-mail: info@anneliese.de
www.anneliese.com

Geschäftsführer: Thomas Mertes
USt-IdNr. DE 811 282 587
ILN: 43 99901 83169 8
Steuer Nr. 202/5746/0835
Amtsgericht Aachen HRB 11499