

## Pflegeanleitung Gärkörbchen

### **Deutsch:**

#### **Gebrauchsanleitung:**

Die Körbchen sind nicht für die Anwendung im Backofen, sondern ausschließlich für den Gebrauch zur Formung und Gärung eines Teiges bestimmt / geeignet.

Vorzugsweise sollten die Körbchen vor Benutzung mit einer Mischung aus Roggenmehl und Stärke gut bemehlt werden. Diese Mischung verhindert am besten das Ankleben des Teiges im Körbchen.

Danach werden die Körbchen mit dem Teigling gefüllt und die Gärung kann beginnen.

Um sicherzustellen, dass sich keine Fremdkörper in den Formen befinden, sollte vor jedem Einsatz die Form gut ausgeklopft werden.

Die Körbchen sollten nicht im feuchten Zustand gelagert werden.

#### **Reinigung:**

Direkt nach dem Gärvorgang sollte das Körbchen für max. 30 Minuten bei einer Restwärme von 100-120 Grad im Ofen untergebracht werden, die Wärme führt zu einer Abtötung der potentiell vorhandenen Schimmelsporen und Bakterien. Durch die so erfolgte Trocknung der Form und des Restteiges lässt sich die Form danach leichter mit einer Bürste reinigen.

Je nach Verwendungshäufigkeit empfiehlt sich zusätzlich eine Reinigung alle 4 - 12 Wochen mit einer groben / harten Bürste vorzunehmen.

---

### **Englisch:**

#### **Instructions for use:**

The bread proofing baskets are not suitable for the usage in the oven, but only to shape and rise bread dough.

Preferably, flour the proofing baskets well with a mixture of rye flour and starch before use, as this mixture prevents the dough best from sticking in the basket.

Hereafter, place the dough into the basket and let it rise for a while.

To ensure that there are no foreign bodies in the baskets, beat them well out before use.

Make sure that you let the baskets dry completely before storing them.

#### **Care and cleaning instructions:**

Immediately after the dough rising process, take out the dough and place the empty proofing basket for max. 30 minutes in the oven at a residual heat of 100-120 degrees Celsius. The heat eliminates potential mold spores and bacteria.

In this way the proofing basket and some remaining dough parts dry out completely and can be easily cleaned by using a brush.

Depending on how often you use the proofing basket, it is recommended to additionally clean the basket every 4 - 12 weeks with a rough / hard brush.

---

### **Französisch:**

#### **Mode d'emploi:**

Les paniers ne sont pas destinés à aller au four, mais pour être uniquement utilisés pour le façonnage et la fermentation de pâtes.

Veuillez d'abord bien chemiser (de farine) le panier si la pâte est composée de farine, seigle et amidon.

Ceci empêchera la pâte de coller au panier.

Remplissez les paniers de pâte, la fermentation peut alors commencer.

Pour s'assurer qu'aucun corps étranger ne s'incruste dans les interstices du panier, la pâte doit être très bien malaxée.

Les paniers ne doivent pas être entreposés dans un endroit humide.

**Nettoyage:**

Immédiatement après le processus de fermentation, le panier est enfourné pendant max. 30 minutes, chaleur résiduelle 100-120 degrés; la chaleur a pour effet de détruire les spores de moisissure et les bactéries potentielles. Laissez ensuite sécher le panier, vous le nettoierez plus facilement avec une brosse y compris les restes de pâte. Selon la fréquence d'utilisation, nous vous recommandons de nettoyer le panier en profondeur avec une brosse rugueuse tous les 4 à 12 semaines.

---

**Niederländisch:****Gebruiksaanwijzing:**

De korven zijn niet bestemd / niet geschikt voor gebruik in de oven, maar uitsluitend voor gebruik voor vormgeving en fermentatie van het deeg.

Voor gebruik dient de korf goed bebloemd te worden met een mengsel van meel en roggemeel. Dit mengsel voorkomt het beste het plakken van het deeg in de mand.

Daarna worden de korven gevuld met het deeg en fermentatie kan beginnen.

Om ervoor te zorgen dat er geen vreemde voorwerpen in de vormen komt, moet de korf goed leeg worden geslagen voor elk gebruik.

De korven mogen niet worden opgeslagen in natte toestand.

**Schoonmaken:**

Direct na het fermentatieproces moet het mandje max. 30 minuten bij een restwarmte van 100-120 graden worden geplaatst in de oven, de warmte leidt tot een vernietiging van eventueel aanwezige schimmelsporen en bacteriën. Door zo de mand te drogen kun je hem daarna gemakkelijk met een borstel reinigen. Afhankelijk van de frequentie van gebruik wordt een extra schoonmaak aanbevolen elke 4-12 weken met een ruwe / harde borstel.

---

**Polnisch:****Sposób użycia:**

Koszyczki nie nadają się do pieczenia w piekarniku, a wyłącznie do formowania kształtów lub fermentacji ciasta.

Koszyczki przed użyciem należy wysypać mąką żytnią wymieszaną z mąką ziemniaczaną. Mieszanka mąk zapobiega przyklejaniu ciasta do koszyczka.

Następnie koszyczki można wypełnić ciastem i rozpoczyna się proces fermentacji ciasta.

Formę przed każdym użyciem należy dobrze wytrzeć, usuwając pozostałe resztki.

Koszyczki nie mogą być przechowywane w wilgotnych miejscach.

**Czyszczenie:**

Bezpośrednio po zakończeniu procesu fermentacji należy koszyczek umieścić na do 30 minut w piekarniku w temp. 100-120°C. Ciepło niszczy pozostałe zarodki pleśni i bakterie. Wsuszenie formy powoduje łatwiejsze czyszczenie szczotką.

W zależności od częstotliwości użytkowania zaleca się dodatkowe czyszczenie co 4 – 12 tygodni szorstką szczotką.

---

**Ungarisch:****Használati utasítás:**

A kosarat nem lehet magas hőfokon sütésre a sütőben használni, csakis és kizárólag a tészta formázásához valamint kelesztéséhez használható.

Használat előtt a kosarat ajánlott jól kilisztezni, lehetőleg rozliszt és keményítő keverékével. Ez a keverék megakadályozza, hogy a tészta beleragadjon a kosárba. A lisztezést követően a kosarat meg lehet tölteni a tésztával és elkezdődhet a kelesztés. Minden használat előtt érdemes a formát jól kiütögetni. A kosarat ne tárolja nyirkos helyen.

**Tisztítás:**

Közvetlenül használat előtt a kosarat 100-120 fokra melegített sütőbe, maks. 30 percre tegye be, ez a közvetlen hőhatás elpusztítja a penészgomba spórákat, valamint a baktériumokat. A forma megfelelő kiszáritása után könnyen tisztítható egy kefe segítségével. Minden használatot követően, ajánlott egy-egy további tisztítás

4-12 hetente egy erősebb sörtéjű kefével.

---

## **Italienisch:**

### **Istruzioni per l'uso:**

I cestini impermeabili per pane non sono adatti per l'utilizzo in forno, ma solo per modellare e far lievitare la pasta del pane.

Preferibilmente, infarinare bene i cestini impermeabili con un composto di farina di segale e amido prima dell'uso, dato che questo composto impedisce che l'impasto si attacchi al cestino.

In seguito, disporre l'impasto nel cestino a farlo lievitare per un po' di tempo.

Per assicurarsi che non ci siano corpi estranei nei cestini, sbatterli bene prima dell'uso.

Assicurarsi di far asciugare completamente i cestini prima di metterli a posto.

### **Istruzioni di cura e pulizia:**

Subito dopo il processo di lievitazione, togliere l'impasto e mettere il cestino impermeabile nel forno per max. 30 minuti alla temperatura rimanente di 100-120 gradi Celsius. Il calore elimina potenziali spore di muffa e batteri.

In questo modo il cestino impermeabile ed eventuali residui di pasta seccano completamente e possono essere eliminati facilmente con una spazzola.

In base a quanto spesso si utilizza il cestino impermeabile, si consiglia di pulirlo ulteriormente ogni 4 – 12 settimane con una spazzola ruvida / dura.

---

## **Schwedisch:**

### **Användning:**

Jäskorgarna är inte avsedda för att användas i ugn, enbart för att forma och jäsa deg. Det rekommenderas att mjöla jäskorgens insida före användning för att förhindra att degen fastnar i korgen. När degen har jäst klart stjälp den varsamt över på en plåt and låt den jäsa ytterligare en stund.

Innan användning så skaka jäskorgen för att få bort eventuella kvarvarande rester. Jäskorgen skall vara helt torr innan den ställs för förvaring.

### **Skötselråd:**

Omedelbart efter att brödet har bakats klart ställ den tomma jäskorgen i ugnen i max. 30 minuter på eftervärme på cirka 100-120 grader. Värmen förhindrar mögel och bakterier bildas. På detta sätt torkar även jäskorgen och kvarvarande degrester helt. Jäskorgen blir enklare att rengöra med en borste.

Beroende på hur ofta jäskorgen används, så rekommenderas det att rengöra jäskorgen mellan var 4-12 vecka med en hård borste.

---

## **Spanisch:**

### **Instrucciones de uso:**

La canasta para pruebas de pan no es adecuada para usar en el horno, solamente se utiliza para dar forma y fermentar la masa.

Preferiblemente, es conveniente que esté bien enharinada antes de su uso con una mezcla de harina de centeno y almidón, para así evitar que la masa se pegue a la canasta.

A partir de aquí, se introduce la masa en la canasta y comienza la fermentación.

Para asegurarse de que no hay cuerpos extraños en la canasta, sacudirla bien antes de su uso.

Secarla muy bien antes de guardar.

### **Instrucciones de cuidado y limpieza:**

Inmediatamente después de la fermentación, extraer la masa e introducir la canasta vacía en el horno durante hasta 30 minutos a 100 ó 120°C. El calor elimina posibles esporas de moho y bacterias.

De ésta forma, los restos de masa que queden en la canasta se secan y se pueden limpiar fácilmente con la ayuda de un cepillo.

Dependiendo de la frecuencia con la se utilice la canasta, se recomienda limpiarla cada 4 ó 12 semanas con un cepillo de cerdas duras.

---

## **Portugiesisch:**

### **Instruções de uso:**

Os copos são destinados somente para modelar a fermentação da massa (não é adequado para uso no forno).

De preferência, a taça deve ser bem polvilhada antes de utilização com uma mistura de farinha de centeio e amido. Esta mistura previne que a massa murche.

Depois disso, os copos são cheios com a massa de fermentação e pode começar.

Para garantir nenhum corpo estranho nas formas, a formulário deve ser bem batido para fora antes de cada utilização.

Os copos não devem ser armazenadas molhados.

### **Limpeza:**

Imediatamente após o processo de fermentação, o cesto deve ser colocado no forno durante máx. 30 minutos a um calor residual de 100-120 graus, visto que o calor conduz a uma destruição de esporos de fungos e bactérias potencialmente presentes. Após isso, a forma é facilmente limpa com uma escova.

Dependendo da frequência de uso é recomendado, além de uma limpeza a cada 4-12 semanas, fazer uma escova áspera.

---

## **Tschechisch:**

### **Návod k použití:**

Košíček není určen pro pečení v troubě, ale pouze pro kynutí těsta. Před vložením těsta, košík vysypte směsí mouky a škrobu, aby se těsto nepřilepilo. Po každém použití košík vyčistěte podle návodu.

Před uskladněním nechte vysuší.

### **Čištění :**

Po použití dejte košík na max. 30 minut do trouby na zbytkovou teplotu cca 100-120°C. Teplota zničí plísně a bakterie. Zbytky pak vyčistěte ještě kartáčkem. Podle četnosti používání doporučujeme ještě po 4 – 12 týdnech čištění hrubým/tvrdým kartáčem.

---

## **Slowenisch:**

### **Navodila za uporabo:**

Košarice niso namenjene za peko v pečici, primerne so le za vzhajanje in oblikovanje testa v njej.

Pred uporabo mora biti košara pomokana z mešanico ržene moke in škroba. Ta mešanica prepreči, da bi se testo sprijelo s košaro.

Testo položite v košaro na predhodno pomokano površino in pustite vzhajati.

Pred uporabo dobro pretresite košaro, da izločite morebitne tujke/smeti.

Poskrbite za to, da date v hrambo le dobro osušeno košaro.

### **Navodila za pravilno uporabo in čiščenje:**

Takoj po vzhajanju testa, le tega vzamite iz košare. Prazno košaro položite za maks. 30 minut v pečico na 100-120 oC. Vročina izloči potencialno prisotne plesni in bakterije. Na ta način se morebitni ostanki testa osušijo in se zlahka odstranijo s pomočjo ščetke.

Odvisno od uporabe košare je priporočljivo dodatno čiščenje košare vsakih 4-12 tednov z uporabo trše krtače/ščetke za čiščenje.

---

## **Slowakisch:**

### **Návod na použitie:**

Košíček nie je určený pre pečenie v rúre, ale iba pre kysnutie cesta. Pred vložením cesta, košík vysypte zmesou múky a škrobu, aby sa cesto neprilepilo. Po každom použití košík vyčistite podľa návodu.

Pred uskladnením nechajte vysušíť.

### **Čistenie:**

Po použití dajte košík na max. 30 minút do rúry na zvyškovú teplotu cca 100-120 ° C. Teplota zničí plesne a baktérie. Zvyšky potom vyčistite ešte kefkou. Podľa frekvencie používania odporúčame ešte po 4 - 12 týždňoch čistenie hrubou / tvrdou kefou.

---

## **Kroatisch:**

### **Uputstva za uporabu:**

Košara za dizanje tijesta nije prikladna za uporabu u pećnici, već samo za oblikovanje i dizanje tijesta. Prije upotrebe poželjno je košaru dobro posuti mješavinom raženog brašna i škroba, kako bi mješavina spriječila da se tijesto zalijepi za košaru.

Nakon toga, stavite tijesto u košaru i pustite ga neko vrijeme da se dignu.

Kako biste bili sigurni da nema stranih tijela u košari, dobro ju istucite prije upotrebe.

Pobrinite se da prije spremanja košara bude u potpunosti suha.

### **Upute za njegu i čišćenje:**

Odmah nakon završetka procesa dizanja tijesta, izvadite tijesto i stavite praznu košaru u pećnicu na max. 30 minuta, na temperature 100-120 C°. Toplina će eliminirati potencijalne spore plijesni i bakterija.

Na taj način će se košara i neki ostaci tijesta u potpunosti osušiti te ih se lako može očistiti koristeći četku.

Neovisno koliko često koristite košaru za dizanje tijesta preporučeno je dodatno je čistiti svakih 4-12 tjedana s grubom / tvrdom četkom.

---

## **Serbisch:**

### **Uputstvo za upotrebu:**

Ove posude nisu predviđene za pečenje već samo za oblikovanje i fermentaciju testa.

Poželjno je da pre upotrebe posudu namažete mešavinom raženog brašna i škroba. Ova mešavina najbolje sprečava lepljenje testa .

Stavite testo u posudu i proces fermentacije može da počne.

Da biste bili sigurni da nema stranih tela u posudi, posudu dobro istresite pre svake upotrebe.

Nakon upotrebe, očistiti i osušiti. Nikako ne odlagati mokro.

### **Čišćenje:**

Odmah nakon procesa fermentacije, ispražnjene posude ostaviti još maks. 30 minuta u rerni na temperaturi od 100 do 120 stepeni. Toplota dovodi do uništavanja potencijalno prisutnih bakterija i spora plesni.

Kada je posuda na ovaj način osušena, četkom će se lako odvojiti i ukloniti ostatci testa.

U zavisnosti od učestalosti upotrebe, preporučuje se dodatno čišćenje grubom četkom, svakih 4 do 12 nedelja.

---

## **Rumänisch:**

### **Instrucțiuni de folosire:**

Formele-coș (banneton) nu sunt destinate folosirii în cuptor ci doar pentru modelarea și dospirea aluatului.

Forma-coș (banneton) trebuie să fie bine acoperită înainte de utilizare cu un strat de amestec din făină de secară și amidon. Acest amestec previne lipirea aluatului de forma-coș (banneton).

Apoi, formele sunt umplute cu aluatul și dospirea poate începe.

Pentru a vă asigura ca nu există corpuri străine între nuiielele formei-coș (banneton), aceasta ar trebui bine scuturată înainte de fiecare folosire. Formele-coș (banneton) nu trebuie păstrate în mediu umed.

### **Curățare:**

Imediat ce dospirea aluatului a luat sfârșit, coșul trebuie ținut pentru max. 30 minute la o temperatură de 100–120 grade C, căldura distrugând bacteriile sau sporii de mucegai potențiali. După acest proces de uscare, resturile de aluat sau făina pot fi îndepărtate ușor cu o perie.

În funcție de frecvența folosirii formelor-coș (banneton) este recomandat ca acestea să fie curățate cu o perie mai dură/tare o dată la 4-12 săptămâni.

---

## **Dänisch:**

### **Brugsanvisning:**

Hævekurven tåler ikke ovnvarme, men er udelukkende velegnet til selve udformningen og hæveprocessen af dejen.

Når dejen er æltet færdig, meler du hævekurven godt til, før den tages i brug. Dette sikrer, at dejen ikke sætter sig fast i kurven. Dernæst fyldes dejen i hævekurven, og hævningsen kan begynde. Efter endt hævnings vendes brødet ud på bagepladen og bages i ovnen.

For at sikre, at formen er helt fri for rester og smuds, er det vigtigt at den før hver brug bankes helt ren. Hævekurven må ikke sættes væk i fugtig tilstand og opbevares et tørt sted.

### **Rengøring:**

Når hævningsen er slut og kurven tømt, anbringes hævekurven i ovnen i maks. 30 minutter ved en restvarme på 100 - 120° C. Varmen vil ødelægge eventuelle resterende bakterier og skimmelsporer, og formen kan herefter nemt rengøres med en børste.

Afhængigt af hyppigheden af brugen af hævekurven anbefales det desuden at rengøre kurven hver 4-12 uge med en hård børste. Kurven må ikke vaskes.

---

## **Bulgarisch:**

### **Инструкции за ползване:**

Чашите не са подходящи за използване в пещта, но единствено за използване за оформяне и ферментация на тестото.

За предпочитане, чашата трябва да бъде добре набрашнена преди употреба със смес от ръжено брашно и нишесте. Тази смес предотвратява най-добре чрез залепване на тестото във формата.

След това, чашите се напълват с тестото и ферментацията може да започне.

Чашките не трябва да се съхраняват в мокро състояние.

### **Почистване:**

Веднага след процеса на ферментация, кошницата се оставя за макс. 30 минути при остатъчна топлина на 100-120 градуса трябва да се постави във фурната, топлината води до унищожаване на потенциално присъстващи мухъл спори и бактерии. След изсушаването формата по-лесно да се почиства с четка.

В зависимост от честотата на използване се препоръчва почистване на всеки 4-12 седмици с груба / твърда четка.

---

## **Russisch:**

### **Инструкция по использованию:**

Корзиночки не предназначены для использования непосредственно в духовке, а исключительно для формовки и подготовки теста.

Перед использованием корзиночки рекомендуется обильно посыпать смесью ржаной муки и крахмала. Такая обработка позволит избежать налипания теста в корзинке.

Затем корзинки можно наполнить тестом и оставить, пока тесто не подойдет достаточно.

Чтобы никакие посторонние предметы не попали в корзинки и в тесто, перед каждым использованием формочки необходимо тщательно выколотить.

Перед хранением корзинки нужно тщательно просушить.

### **Уход:**

Сразу после использования корзинки необходимо выдержать в духовке на остаточном тепле при температуре 100-120 градусов в течение до 30 минут. Прогревание позволит избежать возможного размножения бактерий и плесени в корзинках. После такой сушки корзинки можно будет легко очистить от остатков теста щеткой.

В зависимости от частоты использования рекомендуется раз в 4-12 недель чистить корзинки грубой щеткой.

---

## **Ukrainisch:**

### **Інструкція по використанню:**

Форма-кошик для хлібу не підходить для випікання хлібу в духовці, а тільки для надання форми та підняття тіста.

Рекомендовано для кращого ефекту підняття тіста та придання йому форми присипати дно та стінки форми сумішшю житнього борошна та крохмалю. Потім тісто в кошику повинне постояти деякий час, поки воно підніметься.

Щоб у кошику не було сторонніх предметів, перед використанням його потрібно струснути.

Зберігати кошик потрібно у чистому та висушеному стані.

### **Інструкція по догляду та зберіганню:**

Відразу після підняття тіста та звільнення кошика, помістіть його порожнім в духовку приблизно на max. 30 хвилин при температурі 100-120 °C. Тепло усуває можливість розвитку спор цвілі та бактерій. Також, кошик та залишки тіста будуть повністю сухі і його легко можна буде очистити за допомогою кулінарного пензлика.

В залежності від того, як часто ви використовуєте кошик, рекомендовано додатково чистити його за допомогою грубої щітки один раз на 4-12 тижнів.

---

## **Griechisch:**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ:**

Τα γυαλιά δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο, αλλά μόνο για χρήση στην παρασκευή και ζύμωση της ζύμης.

Κατά προτίμηση, το γυαλί πρέπει να είναι καλά αλευρωμένη πριν από τη χρήση με ένα μίγμα από αλεύρι σίκαλης και άμυλο. Αυτό το μίγμα καλύτερα εμποδίζεται με την προσκόλληση της ζύμης μέσα στο καλούπι. Στη συνέχεια, οι γλάστρες γεμίστηκαν με τη ζύμη και η ζύμωση μπορεί να ξεκινήσει.

Τα κύπελλα δεν πρέπει να αποθηκεύονται στην υγρή κατάσταση.

### **Καθαρισμός Μέχρι:**

Αμέσως μετά τη διαδικασία της ζύμωσης, το καλάθι αφήνεται για μέχρι 30 λεπτά στην εναπομένουσα θερμότητα 100-120 μοιρών θα πρέπει να τοποθετούνται στο φούρνο, η θερμότητα οδηγεί στην καταστροφή των δυνητικά παρούσας σπόρια μούχλας και βακτηρίων. Μετά την ξήρανση μορφή καθαρίζεται εύκολα με μια βούρτσα.

Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης του καθαρισμού, συνιστάται κάθε 4-12 εβδομάδες με ένα χοντρό / σκληρή βούρτσα.

---

## **Finnisch:**

### **Käyttöohje:**

Koria ei ole tarkoitettu käytettäväksi uunissa vaan ainoastaan antamaan muoto nostatuksen aikana. Suosittelemme jauhottamaan korin ennen kuin laitat taikinan.

Laita taikina koriin ja anna sen kohota.

Varmista ennen taikinan laittoa ettei korissa ole mitään ylimääräistä.

Anna korin kuivua kunnolla ennen säilöönlaittamista.

### **Puhdistus ja hoito:**

Taikinan kohottua poista se ja laita laita kori 100-120° C asteiseen uunin korkeintaan 30 minuutin ajaksi. Näin kuivaat kori ja estät bakteerikasvustot.

Kuivattu kori on nyt helppo puhdistaa harjalla.

Riippuen korin käyttömäärästä se on hyvä puhdistaa lisäksi karkealla harjalla 4-12 viikon välein.

---