Gebruiksaanwijzing alusteel bakvormen

Alusteel is zeer geschikt voor in de rijskast, door een buitenlaag van aluminium en een kern van staal zijn de blikken makkelijk in gebruik en onderhoud.

Inbranden hoeft bij alusteel blikken niet.

Hoe gebruik je een alusteel bakvorm?

- De alusteel bakvormen van Bakkerijwereld zijn gemaakt voor professioneel en veelvuldig gebruik. Ze zijn slijtvast, geschikt voor in de rijskast en kunnen krasjes vertonen terwijl ze nieuw zijn. Dit is normaal en komt door het productieproces.
- Een alusteel bakvorm moet voor het eerste gebruik goed afgewassen worden. Eventueel meermaals, net zolang tot er geen 'zwart' meer vanaf komt wanneer je er met een keukenpapiertje overheen veegt. Dit zijn olieresten en restanten uit het productieproces. Goed afdrogen voor gebruik.
- Bij het eerste gebruik wat royaler vetten met lossingsmiddel.
- Bij ieder later gebruik licht vetten met lossingsmiddel. Na gebruik restanten en vetten uitvegen met een pluisvrij papier of doek.

Productspecifieke aandachtspunten

- Gevouwen bakvormen zijn niet vloeistofdicht en kunnen tijdens de eerste keren gebruik wat lossingsmiddel lekken. Na veelvuldig gebruik stopt dit vanzelf.
- Diepgetrokken bakvormen zijn altijd vloeistofdicht.
- Maak je gebruik van een bakvorm met deksel? Vergeet dan het deksel niet te vetten.