

KRUSTEN ZAUBER

Wellness für Deinen Teig

Kurzanleitung mit hilfreichen Tipps
zur Anwendung & Pflege
Deines KRUSTENZAUBER Gärkörbchens.

Dein Gärkörbchen

Das Gärkörbchen hilft dabei, dass der Brotteig während des Gärprozesses seine Form behält und die notwendige Ruhezeit bekommt.



- ✓ KONTROLLIERTE GÄRUNG
- ✓ STABILISIERT DEN TEIG
- ✓ SCHÜTZT DEN TEIG VOR AUSTROCKNUNG
- ✓ GLEICHMÄSSIGES AUFGEHEN DES TEIGS

Vor dem ersten Gebrauch

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.



Das Gärkörbchen nicht im Ofen verwenden

Los geht's

Nachdem Du das Gärkörbchen vorbereitet hast, legst Du anschließend den Teigling hinein und bestäubst ihn mit etwas Mehl.

Decke den Teigling nun mit dem mitgelieferten Gärtuch ab und lasse ihn je nach Rezept ruhen. Danach stürzt Du ihn vorsichtig aus dem Gärkörbchen und backst ihn nach Rezept im passenden Backbegleiter.



Nach dem Gebrauch

Um lange Freude an Deinem Gärkörbchen zu haben, solltest Du es nicht mit Wasser auswaschen. Lass Teigreste einfach trocknen und klopfe sie danach ab oder wische das Körbchen mit einem trockenen Tuch aus.

Das Gärkörbchen ist nicht für die Spülmaschine geeignet und darf nicht mit Spülmittel gereinigt werden

Sollte das Körbchen doch einmal richtig nass werden, stelle es bei 120 °C Umluft für 5–10 Minuten zum Trocknen in den Backofen.



ATMUNGSAKTIV



FEUCHTIGKEITS-REGULIEREND



PFLEGELEICHT

Service & Support

Bei Fragen oder Problemen unterstützen wir Dich jederzeit!



support@krustenzauber.de

Wir antworten Dir innerhalb von 24 Stunden.

Dir fehlt noch die passende Backform?

Kein Problem!



Gusseisen
Kastenform



Gusseisen
Topf



Emaille
Topf

- ✓ Aus hochwertigen Materialien
- ✓ Sorgfältig von Hand gefertigt
- ✓ Lange Freude bei richtiger Pflege



KRUSTENZAUBER GmbH
Otto-Heilmann-Straße 18A | 82031 Grünwald | Germany

support@krustenzauber.de