

de

en

fr

cs

Verwendungszweck

- Das Baguette-Backblech ist zum Backen von bis zu 3 Baguettes gleichzeitig konzipiert. Es eignet sich ebenfalls zum Aufbacken von Fertigbaguettes. Außerdem können Sie Teiglinge vor dem Backen direkt in den Mulden des Backblechs gehen lassen (Stückgare).
- Das Baguette-Backblech ist für handelsübliche Backofenroste geeignet. Es ist backofenfest bis +230 °C.
- Beim Backen verbessern die Perforierungen die Luftzirkulation und sorgen für einen optimalen Feuchtigkeitshaushalt. So erzielen Sie ein besonders knuspriges Backergebnis.
- Das Baguette-Backblech ist nur für **feste Teige** geeignet. Weicher oder zu flüssiger Teig kann durch die Perforierungen auslaufen.
- Das Baguette-Backblech ist sauerteigbeständig.

Antihafbeschichtung

- Das Baguette-Backblech ist mit einer Antihafbeschichtung versehen, damit sich das fertige Backgut leicht herauslöst. Ein weiterer Vorteil ist das leichtere Reinigen.
- Zum Schutz der Beschichtung verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände beim Backen oder Reinigen. Schneiden Sie das Backgut nicht in den Mulden des Backblechs.
 - Wenn das Backgut einmal etwas haften bleibt, nehmen Sie einen Teigschaber mit Gummilippe o.Ä. zur Hilfe.

Gebrauch

- Reinigen Sie das Baguette-Backblech vor dem ersten Gebrauch wie unter „Reinigen und aufbewahren“ beschrieben.
- Fetten Sie die Mulden des Baguette-Backblechs vor dem Gebrauch mit etwas Butter oder Margarine ein. Bestreuen Sie sie zusätzlich mit Mehl. Achten Sie dabei auf einen unempfindlichen, leicht zu reinigenden Untergrund, da durch die Perforierungen Flecken auf der Arbeitsfläche entstehen können. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter.
- Legen Sie das Baguette-Backblech auf den **Backofenrost**, nicht auf das Backofenblech. Legen Sie ggf. Backpapier oder eine Dauerbackmatte zwischen Baguette-Backblech und Backofenrost, falls doch Teig durch die Perforierungen austreten sollte.
- **Fassen Sie das heiße Baguette-Backblech nur mit Backhandschuhen o.Ä. an.** Legen Sie das heiße Backblech immer auf eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.

- Wenn Sie Teiglinge vor dem Backen im Baguette-Backblech gehen lassen möchten (Stückgare):
- Legen Sie die vorgeformten Teiglinge in die Mulden und decken Sie das Baguette-Backblech mit einem sauberen Tuch ab. Beachten Sie die Gehzeit in Ihrem Rezept!

Reinigen und aufbewahren

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Hilfsmittel wie z.B. Drahtschwämme oder -bürsten, Stahlwolle, Reinigungsschwämmchen mit Keramikpartikeln o.Ä., um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen
- Reinigen Sie den Artikel **vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch** mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie ihn möglichst **sofort** nach dem Gebrauch, da sich dann die Teigreste am besten lösen. Hartnäckige Teigreste lassen sich mit einer Spülbürste mit **weichen Borsten** aus den Ritzen und Löchern der Perforation entfernen. Trocknen Sie den Artikel gleich nach dem Spülen ab, damit keine Flecken entstehen. Der Artikel ist **nicht spülmaschinengeeignet**.
- Lagern Sie den Artikel trocken.

Intended use

- The baguette baking tray allows you to bake up to 3 baguettes at once. It is also suitable for baking part-baked baguettes. In addition, you can leave the dough to rise directly in the moulds of the baking tray before baking (proofing).
- The baguette baking tray is suitable for standard oven racks. It is oven-safe up to +230 °C.
- During the baking process, the perforations in the tray improve air circulation and ensure optimal humidity control. Thanks to this, your baguettes will be wonderfully crispy.
- The baguette baking tray is only suitable for **firm doughs**. Soft doughs or doughs that are too runny may leak out through the perforations.
- The baguette baking tray is suitable for baking sourdough.

Non-stick coating

- The baguette baking tray has a non-stick coating, which makes it easy to get your finished baked goods out of the tray. The coating also makes it easier to clean.
- To protect the coating, do not use any sharp or pointed implements while baking or cleaning. Do not cut the baked goods in the moulds of the baking tray.
 - However, if food does stick to the tray, use a rubber spatula or similar implement to loosen it.

Use

- Clean the baguette baking tray before using it for the first time, as described in "Cleaning and storage".
- Grease the moulds of the baguette baking tray with a little butter or margarine before use, and also dust them with flour. Make sure you do this on a surface that is hard-wearing and easy to clean, as the perforations may leave behind stains on the worktop. Place a mat underneath if necessary.
- Place the baguette baking tray on an **oven rack**, not on an oven tray. If necessary, place baking paper or a reusable baking mat between the baguette baking tray and the oven rack to catch any dough that may escape through the perforations.
- **Always wear oven gloves or similar when handling the hot baguette baking tray.** Always set the hot baguette baking tray down on a suitable, heat-resistant surface.

- If you want to leave the dough to rise in the baguette baking tray before baking (proofing):
- Place the pre-formed dough portions in the moulds and cover the baguette baking tray with a clean cloth. Follow the proofing time specified in your recipe!

Cleaning and storage

- When cleaning, do not use any abrasive cleaning agents or sharp or pointed objects, such as wire sponges or brushes, steel wool, cleaning sponges with ceramic particles or similar, as these can damage the non-stick coating.
- Clean the product with hot water and a little washing-up liquid **before using it for the first time and immediately after every further use**. If possible, clean it **immediately** after use while the leftover dough is still easy to remove. Any stubborn dough remains can be removed from the gaps and holes of the perforations with a washing-up brush with **soft bristles**. Dry the product immediately after washing to prevent stains. The product is **not dishwasher-safe**.
- Store the product in a dry place.

Domaine d'utilisation

- La plaque de cuisson pour baguettes est conçue pour cuire au four jusqu'à 3 baguettes en même temps. Elle convient également cuire des baguettes précuites. Vous pouvez aussi laisser lever les pâtons directement dans les creux de la plaque de cuisson avant de les faire cuire (apprêtr).
- La plaque de cuisson pour baguettes est adaptée aux grilles de four courantes. Elle résiste à une chaleur de four jusqu'à +230 °C.
- Lors de la cuisson, les perforations améliorent la circulation d'air et assurent une répartition optimale de l'humidité. Vous obtiendrez ainsi des baguettes à la croûte bien croustillante.
- La plaque de cuisson pour baguettes convient uniquement aux **pâtes compactes**. Une pâte souple ou trop liquide risquerait de s'écouler à travers les perforations.
- La plaque de cuisson pour baguettes est résistante au levain.

Revêtement antiadhésif

- La plaque de cuisson pour baguettes est dotée d'un revêtement antiadhésif pour pouvoir démouler facilement les baguettes prêtes. Le nettoyage est également beaucoup plus facile.
- Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour la cuisson ou le nettoyage. Ne découpez pas les baguettes cuites directement dans les creux de la plaque de cuisson.
 - S'il arrive que la préparation attache au moule, utilisez une spatule en caoutchouc ou un objet similaire.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson pour baguettes comme décrit sous «Nettoyage et rangement».
- Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour baguettes, graissez-en les creux avec un peu de beurre ou de margarine. Saupoudrez-la également de farine. Ce faisant, travaillez sur une surface peu fragile et facile à nettoyer, les perforations pouvant faire des tâches sur le plan de travail. Placez un support sous la plaque, le cas échéant.
- Posez la plaque de cuisson pour baguettes sur la **grille du four**, non sur la plaque du four. Le cas échéant, mettez une feuille de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson réutilisable entre la plaque de cuisson et la grille du four, au cas où de la pâte s'écoulerait malgré tout à travers les perforations.
- **Ne manipulez la plaque de cuisson chaude qu'avec des maniques ou autre.** Posez toujours la plaque de cuisson chaude sur une surface appropriée résistante à la chaleur.

- Si vous souhaitez laisser lever les pâtons avant de les faire cuire dans la plaque de cuisson pour baguettes (apprêtr):
- Placez les pâtons préformés dans les creux et couvrez la plaque de cuisson pour baguettes d'un torchon propre. Respectez la durée de lever de pâte indiquée dans votre recette!

Nettoyage et rangement

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits à récurer ou d'ustensiles pointus ou coupants, p. ex. éponges ou brosses métalliques, laine d'acier, éponges de nettoyage à particules céramiques, etc. afin de ne pas abîmer le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez l'article **avant la première utilisation et après toute utilisation suivante** avec de l'eau très chaude et un peu de produit vaisselle. Nettoyez-le si possible **juste après** l'utilisation, les restes de pâte seront plus faciles à détacher. Enlevez les restes de pâte récalcitrants adhérant aux rainures et aux perforations avec une brosse à vaisselle à **poils souples**. Essayez l'article juste après le lavage pour éviter les taches. L'article **ne passe pas au lave-vaisselle**.
- Rangez l'article dans un endroit sec.

Účel použití

- Pečicí plech na bagety je určen k pečení až 3 kusů baget najednou. Hodí se také k rozpékání hotových baget. Kromě toho můžete nechat těsto přímo v prohlubních pečicího plechu vykynout (kynutí tvarovaného těsta).
- Pečicí plech na bagety je vhodný pro běžné rošty pečicích trub. Je odolný proti teplotám pečení do +230 °C.
- Perforace zlepšuje cirkulaci vzduchu při pečení a zajišťuje optimální vyrovnávání vlhkosti. Tím dosáhnete obzvláště křupavého výsledku pečení.
- Pečicí plech na bagety je vhodný pouze pro **pevná těsta**. Měkké nebo příliš tekuté těsto může protékat přes otvory perforace.
- Pečicí plech na bagety je odolný proti kvásku.

Nepřilnavá vrstva

- Pečicí plech na bagety je opatřen nepřilnavou vrstvou pro snadné vyklopení hotového upečeného pokrmu. Další předností je snazší čištění.
- Na ochranu nepřilnavé vrstvy nepoužívejte při pečení nebo čištění žádné ostré předměty. Nekrájejte upečený pokrm v prohlubních pečicího plechu.
 - Pokud by se koláč nedal lehce vyjmout, vezměte si na pomoc stěrku na těsto s gumovým okrajem apod.

Použití

- Před prvním použitím pečicí plech na bagety očistěte podle pokynů popsaných v části „Čištění a uchovávání“.
- Před použitím vymažte formu trochou másla nebo margarinu. Pak ji ještě vysypte moukou. Pracujte přitom na odolném, snadno čistitelném podkladu, protože skrze perforaci by se na pracovní ploše mohly vytvořit skvrny. Příp. použijte podložku.
- Pečicí plech na bagety umístěte na **pečicí rošt**, ne na pečicí plech. Pokud přece jen hrozí vytékání těsta přes otvory perforace, vložte mezi pečicí plech na bagety a pečicí rošt papír na pečení nebo pečicí podložku.
- **Horkého pečicího plechu na bagety se dotýkejte pouze v kuchyňských chňapkách.** Horký pečicí plech na bagety vždy položte na vhodnou žáruvzdornou podložku.
- Pokud chcete nechat těsto před pečením vykynout v pečicím plechu na bagety (kynutí tvarovaného těsta):
- Vložte vytvarované kousky těsta do prohlubní a zakryjte pečicí plech na bagety čistou utěrkou. Dodržte dobu kynutí uvedenou ve Vašem receptu!

Čištění a uchovávání

- K čištění nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani žádné ostré nebo špičaté pomůcky jako např. drátěné houbičky nebo kartáče, ocelovou vlnu, čisticí houbičky s keramickými částicemi apod., abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu.
- **Před prvním a každým dalším použitím** očistěte výrobek horkou vodou a trochou prostředku na nádobí. Po použití výrobek podle možností **ihned** očistěte, protože tak lze nejlépe odstranit zbytky těsta. Ulpělé zbytky těsta lze ze spár a otvorů perforace odstranit mycím kartáčem s **měkkými štětinami**. Hned po umytí výrobek osušte, aby se na něm nevytvořily skvrny. Výrobek **není vhodný k mytí v myčce**.
- Výrobek skladujte na suchém místě.

pl

sk

hu

tr

Przeznaczenie

- Blacha do pieczenia bagietek nadaje się do jednoczesnego upieczenia maks. 3 bagietek. Można w niej także opiekać gotowe bagietki. Ponadto uformowane porcje ciasta można przed upieczeniem pozostawić do wyrośnięcia w zagłębieniach blachy (rozrost końcowy).
- Blacha do pieczenia bagietek nadaje się tylko do standardowych rusztów do piekarnika. Jest odporna na temperatury do +230°C.
- Podczas pieczenia otwory poprawiają cyrkulację powietrza i zapewniają optymalny poziom wilgotności. Tym samym można otrzymać wyjątkowo chrupiące wypieki.
- Blacha do pieczenia bagietek nadaje się tylko do **gęstych ciast**. Miękkie lub zbyt płynne ciasto może przeciekać przez otwory.
- Blacha do pieczenia bagietek jest odporna na zakwas.

Powłoka antyadhezyjna

- Blacha do pieczenia bagietek ma powłokę antyadhezyjną, dzięki której wyjmowanie upieczonych wypieków z formy jest znacznie łatwiejsze. Dodatkową korzyścią jest łatwiejsze czyszczenie formy.
- ▷ Aby chronić powłokę przed zniszczeniem, podczas pieczenia lub mycia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie należy kroić wypieków w zagłębieniach blachy do pieczenia.
- ▷ Jeżeli wypiek przywiera do formy, należy przy jego wyjmowaniu wspomóc się skrobakiem do ciasta z gumową końcówką lub podobnym przyrządem.

Użytkowanie

- ▷ Przed pierwszym użyciem blachy do pieczenia bagietek należy ją umyć zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie i przechowywanie”.
- ▷ Przed użyciem należy wysmarować zagłębienia blachy do pieczenia bagietek niewielką ilością masła lub margaryny. Pospaść ją dodatkowo mąką. Powierzchnia robocza powinna być niewrażliwa i łatwa w czyszczeniu, ponieważ otwory mogą spowodować na niej plamy. W razie potrzeby umieścić na powierzchni roboczej podkładkę.
- ▷ Umieścić blachę do pieczenia bagietek na **ruszcie piekarnika**, nie na blasze piekarnika. Ewentualnie, jeśli ciasto mogłoby wyciekać przez otwory, między blachą do pieczenia bagietek a rusztem piekarnika położyć papier lub małą do pieczenia.
- ▷ **Gorącą blachę do pieczenia bagietek chwytać tylko w rękawicach kuchennych lub przez podobne przybory.** Gorącą blachę do pieczenia bagietek kłaść tylko na odpowiedniej, odpornej na wysoką temperaturę podkładce.

Jeżeli uformowane porcje ciasta przed upieczeniem mają być pozostawione do wyrośnięcia w blasze do pieczenia bagietek (rozrost końcowy):

- ▷ Uformowane ciasto umieścić w zagłębieniach i przykryć blachą do pieczenia bagietek czystą ściereczką. Przestrzegać podanego w przepisie czasu na wyrośnięcie!

Czyszczenie i przechowywanie

- ▷ Nie używać do mycia szorujących środków czyszczących ani ostrych lub spiczastych przyborów, takich jak np. druciane gąbki i szczotki, druciaki czy gąbki z cząsteczkami ceramicznymi itp., aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej.
- ▷ **Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu** należy umyć produkt w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W miarę możliwości należy umyć go **od razu** po użyciu, ponieważ wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Trudne do usunięcia resztki ciasta w zalamaniach i otworach formy można usunąć szczotką do zmywania o **miękkim włosiu**. Aby uniknąć powstawania plam, należy osuszyć produkt od razu po umyciu. Produkt **nie** nadaje się do **mycia w zmywarce do naczyń**.
- ▷ Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.

Účel použitia

- Plech na pečenie bagiet je určený na pečenie až 3 bagiet súčasne. Hodí sa takisto na zabezpečenie hotových bagiet. Okrem toho môžete vytvarované cesto pred pečením nechať nakysnúť priamo v drážkach plechu na pečenie (kysnutie pred pečením).
- Plech na pečenie bagiet je vhodný na bežné rošty rúr na pečenie. Odoláva teplotám v rúre na pečenie do +230 °C.
- Perforácie na plechu zlepšujú cirkuláciu vzduchu pri pečení a zabezpečujú optimálne vyrovnávanie teploty. Takto docielite mimoriadne chrumkavý výsledok pečenia.
- Plech na pečenie bagiet je vhodný len na **tuhé cestá**. Mäkké alebo príliš tekuté cesto môže vytiecť cez perforácie.
- Plech na pečenie bagiet je odolný voči kvasku.

Antiadhézná povrchová úprava

- Plech na pečenie bagiet disponuje antiadhéznou povrchovou úpravou, ktorá umožňuje ľahké oddelenie upечených bagiet od formy. Ďalšou výhodou je jednoduchšie čistenie.
- ▷ Na ochranu antiadhézne vrstvy nepoužívajte pri pečení alebo čistení žiadne ostré alebo špicaté predmety. V drážkach plechu na pečenie nekrajajte pečivo.
- ▷ V prípade, že sa pečivo predsa mierne prilepilo, použite stierku na cesto s gumeným okrajom alebo pod.

Použitie

- ▷ Pred prvým použitím vyčistíte plech na pečenie bagiet podľa popisu v časti „Čistenie a uschovanie”.
- ▷ Pred použitím vymažte drážky plechu na pečenie bagiet trochou masla alebo margarínu. Pospyte ich dodatočne múkou. Uistite sa, že povrch nie je citlivý a ľahko sa čistí, pretože perforácie môžu spôsobíť škvrny na pracovnej ploche. Prípadne umiestnite pod plech podložku.
- ▷ Plech na pečenie bagiet položte na **rošt rúry**, nie na plech na pečenie. Prípadne medzi plech a rošt rúry vložte položte papier na pečenie alebo trvanlivú podložku na pečenie, ak by cesto predsa len vytieklo cez perforácie.
- ▷ **Horúci plech na pečenie bagiet chytajte len kuchynskými rukavicami alebo pod.** Horúci plech na pečenie položte vždy na vhodný, teplotvzdorný podklad.

Ak chcete nechať kúsky cesta pred pečením vykysnúť v plechu na pečenie bagiet (kysnutie pred pečením):

- ▷ Predtvarované kúsky cesta položte do drážok a plech na pečenie bagiet zakryte čistou utierkou. Rešpektujte čas kysnutia uvedený vo vašom recepte!

Čistenie a uschovanie

- ▷ Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a ostré alebo špicaté pomôcky, ako napr. drôtené hubky alebo kefy, oceľovú vlnu, čistiace hubky s keramickými časticami a pod., aby ste nepoškodili antiadhéznou povrchovú úpravu.
- ▷ **Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití** výrobok vyčistíte horúcou vodou a trochuou prostriedku na umývanie riadu. Vyčistíte ho podľa možnosti **hneď** po použití, pretože vtedy sa zvyšky cesta odstraňujú najlepšie. Nepoddajte zvyšky cesta za so škár a horie dajú odstrániť kefkou na riad s **mäkkými štetinami**. Výrobok osušte **hneď** po opláchnutí, aby sa nevytvorili fláky.
- ▷ Výrobok **nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu**.
- ▷ Výrobok uskladnite v suchu.

Rendeltetés

- A bagett sütőlappal egyszerre akár 3 bagettet is süthet. Kész bagettek megsütésére is alkalmas. Ezenkívül a megformázott tésztákat a sütés előtt közvetlenül a sütőlap mélyedéseiben is kelesztheti (darabos kelesztés).
- A bagett sütőlap szokásos sütőrácsokhoz alkalmas. A termék +230 °C-ig használható a sütőben.
- A sütés közben a perforálások a levegő jobb áramlását és az optimális nedvesséگیegyenlőtést biztosítják. Így a kenyér különösen ropogós lesz.
- A bagett sütőlemez csak **sűrű tésztákhoz** alkalmas. A lágy vagy túl folyékony tészta kifolyhat a perforálásokon.
- A bagett sütőlapon a kovászos tésztát is süthet.

Tapadásmentes bevonat

- A sütőlap tapadásgátló bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően a kész tészta könnyen kivethető a formából. További előnye, hogy megkönnyíti a termék tisztítását.
- ▷ A bevonat épisége érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütéshez vagy a tisztításhoz. Ne vágja fel a tésztát a termék mélyedéseiben.
- ▷ Amennyiben egy kissé leragadna a tészta, a kivételéhez gumis éllel ellátott spatulát vagy hasonlót használjon.

Használat

- ▷ Az első használat előtt tisztítsa meg a bagett sütőlapot a „Tisztítás és tárolás” pontban leírtak szerint.
- ▷ A használat előtt zsírozza ki a bagett sütőlap mélyedéseit egy kevés vajjal vagy margarinnal, és lisztezze is ki. Ügyeljen arra, hogy a felület ne legyen kényes és könnyen tisztítható legyen, mivel a perforálások foltokat okozhatnak a munkafelületen. Szükség esetén helyezzen alá alátétet.
- ▷ A bagett sütőlapot a **sütőrácsra** helyezze, ne egy sütőlapra vagy tepsire. Szükség esetén helyezzen sütőpapírt vagy sütőlapot a bagett sütőlap és a sütőrács közé, ha a tészta esetleg átszivárogná a perforálásokon keresztül.

▷ **A forró bagett sütőlapot csak sütőkesztyűvel vagy hasonlóval fogja meg.** A forró sütőlapot mindig megfelelő, hőálló felületre helyezze.

Ha a tésztát sütés előtt a bagett sütőlapon hagyja megkenni (darabos kelesztés):

- ▷ Helyezze az előformázott tésztát a mélyedésbe, és fedje le a bagett sütőlapot egy tiszta ruhával. Vegye figyelembe a recept által megadott kelesztési időt!

Tisztítás és tárolás

- ▷ A tapadásmentes bevonat védelme érdekében, ne használjon súroló hatású tisztítószerkelet vagy éles vagy hegyes eszközöket, például drótszivacsot vagy -kefét, acéldörzsit, kerámia-részecskéket tartalmazó tisztítószivacsot vagy hasonlót.
- ▷ Tisztítsa meg a terméket forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel **az első használat előtt és minden további használat után**. Lehetőség szerint közvetlenül használat után tisztítsa meg, mivel a tésztamaradványokat ekkor a legegyszerűbb eltávolítani. A letapadt tészta-maradékokat egy **puhasórtés** kefével tudja a mélyedésekből és perforálásokból eltávolítani. A foltok elkerülése érdekében a mosogatás után azonnal szárítsa meg a terméket.
- ▷ A termék **mosogatógépben nem tisztítható**.
- ▷ A terméket száraz helyen tárolja.

Kullanım amacı

- Baget fırın tepsisi aynı anda 3 bagete kadar pişirmek için tasarlanmıştır. Hazır bagetleri pişirmek için de uygundur. Ayrıca hamur parçalarını pişirmeden önce doğrudan fırın tepsisinin çukurlarında kabarmaya bırakabilirsiniz (parça provası).
- Baget fırın tepsisi standart fırın rafları için uygundur. +230°C'ye kadar dayanıklıdır.
- Pişirme sırasında delikler hava sirkülasyonunu iyileştirir ve optimum nem dengesi sağlar. Böylece özellikle çtır bir pişirme sonucu elde edersiniz.
- Baget fırın tepsisi sadece **sert hamurlar** için uygundur. Yumuşak veya sıvı halde olan hamur, deliklerden dışarı akabilir.
- Baget fırın tepsisi ekşi mayalı hamurlara dayanıklıdır.

Yapışmayan kaplama

- Fırında pişirdiğiniz ürünün kalıptan kolayca çıkarılabilmesi için fırın kalıbı yapışmayan kaplamayla kaplanmıştır. Bir diğer avantajı da kolay temizlenmesidir.
- ▷ Kapslamayı korumak için pişirirken veya temizlerken keskin veya sivri cisimler kullanmayın. Pişirilecek ürünü fırın tepsisinin boşluklarında kesmeyin.
- ▷ Yiyeceklerin yapışması durumunda, lastik kenarlı bir hamur spatulası vb. kullanabilirsiniz.

Kullanım

- ▷ Baget fırın tepsisini ilk kez kullanmadan önce „Temizleme ve saklama” bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.
- ▷ Baget fırın tepsisi çukurlarını, kullanmadan önce bir miktar tereyağı veya margarınle yağlayın. İlave olarak un serpebilirsiniz. Delikler nedeniyle çalışma yüzeyinde lekeler oluşabileceğinden, yüzeyin hassas olmasından ve temizlenmesinin kolay olduğundan emin olun. Altına gerekirse bir altlık yerleştirin.
- ▷ Baget fırın tepsisini fırın tepsisinin üzerine değil, **fırın rafının** üzerine yerleştirin. Eğer gerekirse, hamurun deliklerden sızması ihtimaline karşı baget fırın tepsisi ile fırın rafı arasında pişirme kağıdı veya bir pişirme matı yerleştirin.

▷ **Sıcak baget fırın tepsisine sadece fırın eldiveni vb. ile dokunun.** Sıcak fırın tepsisini her zaman uygun, ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

Eğer hamur parçalarını pişirmeden önce baget fırın tepsisinde kabarmaya bırakmak isterseniz (parça provası):

- ▷ Önceden şekillendirilmiş hamur parçalarını çukurlara yerleştirin ve baget fırın tepsisini temiz bir bezle örtün. Tarifinizdeki dinlenme süresine dikkat edin!

Temizleme ve saklama

- ▷ Yapışmayan kaplamaya zarar vermemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya tel süngerler veya fırçalar, çelik yünü, seramik parçacıklı temizlik süngerleri vb. gibi keskin veya sivri uçlu aletler kullanmayın.
- ▷ **İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra** ürünü sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile temizleyin. Mümkünse kullanımdan **hemen sonra** temizleyin, çünkü hamur kalıntıları en iyi o zaman çıkar. Zorlu hamur kalıntıları **yumuşak uçlu** bir fırça ile çukurlardan ve deliklerden temizlenebilir. Leke oluşumunu önlemek için durulamadan hemen sonra ürünü kurulayın.
- ▷ Ürün **bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir**.
- ▷ Ürünü kuru bir yerde muhafaza edin.