

Producttitel

Birkmann Rijsmand Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Inhoud van het product

- 1x Rijsmand (Diameter 20 cm, Hoogte 8.5 cm)
- Materiaal: Riet

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Ondersteuning van deeg tijdens het rijzen van ambachtelijke broden met een gewicht tot middelmaat
- Geschikt voor: Huisbakkers die professioneel uitziende broden willen maken
- Ventilatie: Natuurlijke luchtcirculatie bevordert gelijkmatige rijzing
- Reiniging: Uitsluitend handmatig afborstelen, niet nat maken
- Vaatwasserbestendig: Nee
- Onderhoud: Droog bewaren op een koele, droge plaats

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Vermijd schurende schoonmaakmiddelen of staalwol.
- Drogen: Droog het product goed af na het wassen om roest of vochtschade te voorkomen.
- Opslag: Bewaar bakvormen op een droge, goed geventileerde plaats.
- Inspectie: Controleer het product regelmatig op beschadigingen vóór gebruik.

Veiligheidsinstructies

- Gebruik: Gebruik bakvormen uitsluitend voor het beoogde doel.
- Hitte: Wees voorzichtig bij het hanteren van warme bakvormen. Gebruik altijd ovenhandschoenen of pannenlappen.
- Stabiliteit: Zorg dat de bakvorm stabiel staat op een vlakke ondergrond bij het vullen.
- Kinderen: Houd kinderen uit de buurt van hete bakvormen en de oven.

Leeftijdrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Voer afgedankte bakvormen af volgens de lokale richtlijnen voor afvalscheiding.
- Raadpleeg uw gemeente voor het juiste inzamelpunt op basis van het materiaal van het product.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Birkmann Proofing Basket Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Product Title

Birkmann Proofing Basket Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Contents of the Product

- 1x Proofing Basket (Diameter 20 cm, Height 8.5 cm)
- Material: Rattan

User Instructions

- Use: Supporting dough during proofing of artisanal breads of medium weight
- Suitable for: Home bakers aiming to create professionally-looking breads
- Ventilation: Natural airflow promotes even proofing
- Cleaning: Hand-brush only, do not wet
- Dishwasher safe: No
- Storage: Keep dry in a cool, dry place

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Avoid abrasive cleaners or steel wool.
- Drying: Dry the product thoroughly after washing to prevent moisture damage.
- Storage: Store bakeware in a dry, well-ventilated place.
- Inspection: Regularly check the product for damage before use.

Safety Instructions

- Use: Use bakeware only for its intended purpose.
- Heat: Handle hot bakeware with care. Always use oven gloves or pot holders.
- Stability: Ensure the bakeware is placed on a stable, flat surface when filling.
- Children: Keep children away from hot bakeware and the oven.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under adult supervision.

Disposal Instructions

- Dispose of used bakeware in accordance with local waste separation guidelines.
- Contact your local municipality for the appropriate collection point based on the product material.

Warnings

- **P103:** Read the label/these instructions before use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Birkmann Gärkörbchen Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Produkttitel

Birkmann Gärkörbchen Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Produktinhalt

- 1x Gärkörbchen (Durchmesser 20 cm, Höhe 8.5 cm)
- Material: Rattan

Benutzeranleitung

- Verwendung: Unterstützung des Teiges beim Gären von handwerklichen Broten mittlerer Gewichte
- Geeignet für: Hausbäcker, die professionell aussehende Brote herstellen möchten
- Belüftung: Natürliche Luftzirkulation fördert gleichmäßiges Gären
- Reinigung: Nur von Hand abbürsten, nicht nass machen
- Spülmaschinenfest: Nein
- Lagerung: Trocken an einem kühlen, trockenen Ort lagern

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Scheuermittel oder Stahlwolle vermeiden.
- Trocknen: Das Produkt nach dem Waschen gründlich trocknen, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.
- Aufbewahrung: Backformen an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahren.
- Kontrolle: Das Produkt vor dem Gebrauch regelmäßig auf Beschädigungen prüfen.

Sicherheitshinweise

- Verwendung: Backformen nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Hitze: Heiße Backformen vorsichtig handhaben. Stets Ofenhandschuhe oder Topflappen verwenden.
- Stabilität: Beim Befüllen darauf achten, dass die Backform auf einem stabilen, ebenen Untergrund steht.
- Kinder: Kinder von heißen Backformen und dem Ofen fernhalten.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Entsorgen Sie ausgediente Backformen gemäß den örtlichen Vorschriften zur Mülltrennung.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, um den geeigneten Sammelpunkt entsprechend dem Produktmaterial zu ermitteln.

Warnhinweise

- **P103:** Vor der Verwendung das Etikett/diese Anweisungen lesen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: Corbeille à Levain Birkmann Laib & Seele

ø 20 x 8.5 cm

Titre du produit

Corbeille à Levain Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Contenu du produit

- 1x Corbeille à Levain (Diamètre 20 cm, Hauteur 8.5 cm)
- Matériau: Rotin

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Support de la pâte pendant la fermentation de pains artisanaux de poids moyen
- Adapté pour: Les boulangers à domicile souhaitant créer des pains d'aspect professionnel
- Ventilation: La circulation d'air naturelle favorise une fermentation régulière
- Nettoyage: Brosser uniquement à la main, ne pas mouiller
- Lave-vaisselle: Non
- Stockage: Garder sec dans un endroit frais et sec

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Éviter les produits abrasifs ou la laine d'acier.
- Séchage : Bien sécher le produit après le lavage pour éviter les dommages liés à l'humidité.
- Stockage : Ranger les moules dans un endroit sec et bien ventilé.
- Inspection : Vérifier régulièrement l'absence de dommages avant utilisation.

Consignes de sécurité

- Utilisation : N'utiliser les moules à pâtisserie qu'à leur usage prévu.
- Chaleur : Manipuler les moules chauds avec précaution. Toujours utiliser des gants de four ou des maniques.
- Stabilité : S'assurer que le moule est posé sur une surface stable et plane lors du remplissage.
- Enfants : Tenir les enfants à l'écart des moules chauds et du four.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est adapté à une utilisation par des adultes et des enfants sous la supervision d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposez les moules usagés conformément aux directives locales de tri des déchets.
- Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître le point de collecte approprié selon le matériau du produit.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Cesto di Lievitazione Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Titolo del prodotto

Cesto di Lievitazione Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Contenuto del prodotto

- 1x Cesto di Lievitazione (Diametro 20 cm, Altezza 8.5 cm)
- Materiale: Vimini

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Supporto dell'impasto durante la lievitazione di pani artigianali di peso medio
- Adatto per: Fornai domestici che desiderano creare pani dall'aspetto professionale
- Ventilazione: La circolazione naturale dell'aria favorisce una lievitazione uniforme
- Pulizia: Spazzolare solo a mano, non bagnare
- Lavabile in lavastoviglie: No
- Conservazione: Tenere asciutto in un luogo fresco e secco

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Evitare detergenti abrasivi o pagliette metalliche.
- Asciugatura: Asciugare bene il prodotto dopo il lavaggio per evitare danni da umidità.
- Conservazione: Conservare gli stampi in un luogo asciutto e ben ventilato.
- Ispezione: Controllare regolarmente il prodotto per eventuali danni prima dell'uso.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzo: Utilizzare gli stampi da forno esclusivamente per lo scopo previsto.
- Calore: Maneggiare con cautela gli stampi caldi. Utilizzare sempre guanti da forno o presine.
- Stabilità: Assicurarci che lo stampo sia posizionato su una superficie stabile e piana durante il riempimento.
- Bambini: Tenere i bambini lontani dagli stampi caldi e dal forno.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- Smaltire gli stampi da forno usati in conformità con le linee guida locali per la raccolta differenziata.
- Contattare il proprio comune per il punto di raccolta appropriato in base al materiale del prodotto.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Koszyk do Wyrastania Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Tytuł produktu

Koszyk do Wyrastania Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Zawartość produktu

- 1x Koszyk do Wyrastania (Średnica 20 cm, Wysokość 8.5 cm)
- Materiał: Rattan

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Wsparcie ciasta podczas fermentacji piekarskich bochenków średniej wagi
- Przeznaczenie: Piekarze domowi chcący tworzyć pieczywo o profesjonalnym wyglądzie
- Wentylacja: Naturalna cyrkulacja powietrza wspomaga równomierną fermentację
- Czyszczenie: Czyścić wyłącznie ręcznie szczotką, nie moczyć
- Zmywarki: Nie
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Unikać środków ściernych i druciaków.
- Suszenie: Dokładnie osuszyć produkt po myciu, aby zapobiec uszkodzeniom od wilgoci.
- Przechowywanie: Przechowywać naczynia do pieczenia w suchym, dobrze wentylowanym miejscu.
- Kontrola: Regularnie sprawdzaj produkt pod kątem uszkodzeń przed użyciem.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Użytkowanie: Używaj naczyń do pieczenia wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Ciepło: Zachowaj ostrożność podczas obsługi gorących naczyń. Zawsze używaj rękawic kuchennych lub uchwytów.
- Stabilność: Przed napełnieniem upewnij się, że naczynie stoi stabilnie na płaskiej powierzchni.
- Dzieci: Trzymaj dzieci z dala od gorących naczyń do pieczenia i piekarnika.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte naczynia do pieczenia należy wyrzucać zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi segregacji odpadów.
- Skontaktuj się z lokalną gminą, aby uzyskać informacje o odpowiednim miejscu zbiórki, zależnie od materiału produktu.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: Cesto para Fermentación Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Título del producto

Cesto para Fermentación Birkmann Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Contenido del producto

- 1x Cesto para Fermentación (Diámetro 20 cm, Altura 8.5 cm)
- Material: Ratán

Instrucciones de uso

- Uso: Soporte de la masa durante la fermentación de panes artesanales de peso medio
- Adecuado para: Panaderos domésticos que deseen crear panes de aspecto profesional
- Ventilación: La circulación natural del aire promueve una fermentación uniforme
- Limpieza: Cepillar solo a mano, no mojar
- Apto para lavavajillas: No
- Almacenamiento: Mantener seco en un lugar fresco y seco

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y detergente suave. Evitar limpiadores abrasivos o estropajos de acero.
- Secado: Secar bien el producto tras el lavado para evitar daños por humedad.
- Almacenamiento: Guardar los moldes en un lugar seco y bien ventilado.
- Inspección: Revisar el producto regularmente para detectar daños antes de su uso.

Instrucciones de seguridad

- Uso: Utilice los moldes de horno únicamente para el fin previsto.
- Calor: Manipule los moldes calientes con cuidado. Utilice siempre guantes de horno o agarradores.
- Estabilidad: Asegúrese de que el molde esté colocado sobre una superficie estable y plana al llenarlo.
- Niños: Mantenga a los niños alejados de los moldes calientes y del horno.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- Deseche los moldes usados de acuerdo con las directrices locales de separación de residuos.
- Consulte a su ayuntamiento para conocer el punto de recogida adecuado según el material del producto.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

SV Bruksanvisning: Birkmann Jäsningskorg Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Produkttitel

Birkmann Jäsningskorg Laib & Seele ø 20 x 8.5 cm

Produktinnehåll

- 1x Jäsningskorg (Diameter 20 cm, Höjd 8.5 cm)
- Material: Rattan

Användarinstruktioner

- Användning: Stöd för deg under jäsning av artisanalt bröd av medelvikt
- Lämpar sig för: Hembagare som vill skapa professionellt utseende bröd
- Ventilation: Naturlig luftcirkulation främjar jämn jäsning
- Rengöring: Endast handborsta, ej tvätta
- Maskindiskbar: Nej
- Förvaring: Förvara torrt på en kyl, torr plats

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Undvik slipande rengöringsmedel eller stålull.
- Torkning: Torka produkten noggrant efter diskning för att förhindra fuktskador.
- Förvaring: Förvara bakformar på en torr, välventilerad plats.
- Kontroll: Kontrollera regelbundet produkten för skador innan användning.

Säkerhetsinstruktioner

- Användning: Använd bakformar endast för avsett ändamål.
- Värme: Var försiktig när du hanterar heta bakformar. Använd alltid ugnsväntar eller grytlappar.
- Stabilitet: Se till att bakformen står stabilt på ett plant underlag vid fyllning.
- Barn: Håll barn borta från heta bakformar och ugnen.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens överinseende.

Avfallsinstruktioner

- Kasserade bakformar ska sorteras enligt lokala riktlinjer för avfallssortering.
- Kontakta din kommun för rätt insamlingsplats beroende på produktens material.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.