

Használati útmutató a fapép szakajtókhoz

Az első használat előtt

A fapép szakajtó használatra kész. Mielőtt behelyezzük a tésztát, lisztezzük ki rizsliszttel vagy használjunk szakajtó ruhát, ami egyfajta védőréteget képez a szakajtó és a tészta között és megkönnyíti a tészta kifordítását.

Használat után

A szakajtó a kelesztés során vizet von ki a behelyezett tésztából, ezért nedves. Mielőtt eltesszük a szakajtót, teljesen ki kell szárítani, hogy elkerüljük az esetleges penészesedést. Ehhez helyezzük a formát meleg és jól szellőző helyre. A szakajtó kiszáritására felhasználhatjuk a sütés utáni maradék hőt is. Kb. 100-120 °C-on a forma károsodás nélkül gyorsabban kiszárad, és ezzel egy időben az esetleges baktériumok is elpusztulnak.

Tisztítás

A fapép szakajtók csak szárazon tisztíthatóak. A fent leírt szárítás után, amennyiben szükséges az erre a célra kialakított kefével eltávolíthatóak az esetleges liszt és tésztamaradványok. A teljesen kiszáritott és megtisztított formák biztonságosan egymásra helyezhetőek és helytakarékosan tárolhatóak. Javasolt azonban a tároláshoz jól szellőző helyet biztosítani.

A fapép szakajtó kizárólag kelesztésre használható, sütése nem alkalmas!