

DE

Mehlen Sie das Westmark Gärkörbchen großzügig ein und geben Sie den vorbereiteten Teig hinein. Lassen Sie den Teig im Gärkörbchen aufgehen. Stürzen Sie das Brot anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und schieben Sie dieses in den Ofen.

Achtung: das Gärkörbchen ist keine Backform!

Pflegehinweis für Gärkörbchen:

Vor der ersten Nutzung sorgfältig mit einem leicht feuchten Tuch auswischen und gut trocknen lassen.

Später – nach der Anwendung - eventuelle Mehl und Teigreste im Körbchen gut trocknen lassen, etwas ausklopfen und anschließend mit einer trockenen Bürste gründlich entfernen. Zum Trocknen lässt sich die Restwärme des Ofens sehr gut nutzen (max. 100° C).

GB

Generously flour the Westmark dough proving basket and place the dough into it. Leave the dough to prove in the dough proving basket. Subsequently, turn the bread out onto a baking tray lined with baking paper and place this into the oven.

Attention: the basket is no baking mould!

Care instructions for dough proving basket:

Prior to initial use, carefully wipe with a slightly damp cloth and allow to dry thoroughly.

Later – after use – allow any remaining flour and dough to dry thoroughly, beat gently and subsequently remove completely using a brush. The residual heat of the oven can be well used for drying purposes (under 100° C).

FR

Farinez généreusement le panier de fermentation Westmark puis placez-y la pâte. Laissez gonfler la pâte dans le panier de fermentation. Renversez ensuite le pain sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis placez-la dans le four.

Attention: Le panier ne peut pas passer au four.

Conseil d'entretien pour les paniers de fermentation :

Avant la première utilisation, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon humide puis laissez-les sécher entièrement.

Après utilisation, laissez sécher les éventuels restes de pâte et de farine dans le panier, tapotez légèrement puis retirez soigneusement les restes à l'aide d'une brosse. Pour le séchage, utilisez la chaleur résiduelle du four (inférieure à 100 C).

IT

Infarinare abbondantemente i cestini da lievitazione Westmark e mettervi d'impasto. Fare lievitare l'impasto nei cestini da lievitazione. Rovesciare poi l'impasto su una placca ricoperta di carta da forno e mettere nel forno.

Attenzione: Il cestino non è addato per la cottura al forno.

Istruzioni per la cura dei cestini da lievitazione:

Prima dell'uso iniziale pulire accuratamente con un panno umido e fare asciugare completamente. In seguito - dopo l'utilizzo lasciare asciugare eventuali resti di farina e impasto rimasti nel cestino, battere leggermente e poi eliminare con cura con una spazzola. Per asciugare si può sfruttare il calore residuo del forno (sotto 100° C).

ES

Enharine generosamente la cestita de cocción de Westmark y añada la masa. Deje que la masa crezca en la cestita de cocción. A continuación, vuelque el pan sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno e introdúzcalo en el horno.

Atención: La cestita de cocción no es indicada para usar en el horno.

Consejo de limpieza de las cestitas de cocción:

antes de utilizarlas por primera vez, limpiarlas cuidadosamente con un trapo húmedo y dejar secar bien.

Después de su empleo, dejar secar bien los posibles restos de harina o masa en las cestitas, golpear ligeramente y, a continuación, retirar a fondo con un cepillo. Para secarlas se puede utilizar el calor residual del horno (por debajo de 100° C).

NL

Onderhoudstip voor gaarkorfje:

Voor het eerste gebruik zorgvuldig afdrogen met een wat vochtige doek en goed laten drogen.

Later – na gebruik - eventuele meel- en deegresten in het korfje goed laten drogen, beetje uitkloppen en vervolgens met een borstel grondig verwijderen. Voor het drogen is de restwarmte van de oven zeer goed te gebruiken (onder 100° C).

RO

Indicații pentru îngrijirea coșulețelor de dospit aluat:

Înainte de prima utilizare trebuie șterse temeinic cu o cârpă umedă și apoi lăsate să se usuce bine.

Ulterior - după folosire - eventualele resturi de făină și/sau de aluat din coșulețe vor fi lăsate să se usuce complet, apoi coșulețele vor fi scuturate bine și în încheiere curățate cu o perie adecvată, astfel încât să fie îndepărtate toate resturile. Pentru uscare se poate folosi foarte bine căldura reziduală a cuptorului (sub 100° C).

PT

Recomendações de cuidado para os cestos de levedar:

Antes da primeira utilização, limpar bem os cestos com um pano ligeiramente humedecido e deixar secar bem.

Posteriormente, após a utilização, deixar secar bem eventuais resíduos de farinha e massa no cesto e, em seguida, remover os mesmos, batendo e escovando bem o cesto. O calor residual do forno (inferior a 100 °C) é muito bom para efeitos de secagem.

PL

Wskazówka pielęgnacyjna dotycząca koszyków do wyrastania:

Przed pierwszym użyciem dokładnie przetrzeć lekko wilgotną szmatką i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Później – po użyciu – ewentualne resztki mąki i ciasta należy pozostawić w misce do wyschnięcia, trochę wytrzeć a następnie dokładnie usunąć szczotką. Do suszenia dobrze nadaje się reszta ciepła z pieca (poniżej 100°C).

CZ

Upozornění pro čištění pro varný košíček:

Před prvním použitím vyčistěte důkladně lehce navlhčeným hadříkem a nechte dobře uschnout.

Později – po použití – nechte případné zbytky mouky a těsta v košíčku zaschnout, pak je vyklepte a nakonec důkladně odstraňte kartáčkem. Pro oschnutí lze velice dobře využít zbytkového tepla trouby (pod 100° C).

GR

Περιποίηση για καλάθια ψησίματος:

Σκουπίστε τα πριν την πρώτη χρήση προσεκτικά με ένα νωπό πανί και αφήστε τα να στεγνώσουν καλά.

Αργότερα - μετά τη χρήση – αφήστε να στεγνώσουν καλά ενδεχόμενα κατάλοιπα στα καλάθια, χτυπήστε τα λίγο για να βγουν τα κατάλοιπα και μετά αφαιρέστε τα καλά με μία βούρτσα. Γι το στέγνωμα είναι κατάλληλη η υπόλοιπη θερμότητα του φούρνου (κάτω από 100° C).

RUS

Указание по уходу за корзиной для расстойки:

Перед первым использованием тщательно протереть влажной салфеткой и дать высохнуть.

После использования дать высохнуть возможным остаткам муки и теста, постучать по корзине, а затем аккуратно удалить остатки щеткой. Для сушки можно использовать остаточное тепло духовки (менее 100° C).