



## **Blauglanzblech-Backform,**

unbeschichtet, mit Deckel

### **So geht´s**

Damit Sie lange viel Freude mit Ihrer Backform haben, bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung zu beachten:

### **Bevor Sie das erste Mal backen ...**

... die Backform und den Deckel mit Geschirrspülmittel gründlich spülen und abtrocknen. Danach 30 Minuten im Ofen bei 200 Grad erhitzen. Anschließend beide Teile mit hoch erhitzbarem Bratöl oder ungehärtetem Pflanzenfett (z.B. reines, wasserfreies Kokosfett) einreiben. Byodo Bratöl Klassik ist bis 220 °C erhitzbar und in passender Kleinmenge in unserem Shop erhältlich.

Das Einfetten der Innen- und Außenseite ist sehr wichtig, da so eine eventuelle Rostbildung durch Dampf vermieden wird.

Die eingefettete Form mit Deckel nochmals bei 200 °C ca. 30 Minuten lang einbrennen. Beachten Sie hierbei, dass die Backform und der Deckel mit der Öffnung nach unten in den Ofen gestellt werden. So kann überschüssiges Fett auslaufen.

### **Als Alltagsstipp zum Backen empfehlen wir:**

Zuerst die Backform einfetten. Nach dem Backen das Backgut entnehmen und die Form säubern.

Bitte verwenden Sie dazu keine scharfen Gegenstände, um die Form nicht durch Kratzer zu beschädigen!

Mit der Öffnung nach unten im noch warmen Backofen trocknen lassen.

Sollte sich doch einmal Rost gebildet haben, kann dieser mittels einer Bürste oder eines Metallschwammes beseitigt werden.

Danach wird die Form erneut wie angegeben eingebrannt.

**Wir wünschen viel Vergnügen  
und gute Backerfolge!**

