

Инструкции по очистке и хранению корзин для расстойки теста

Внимание! Эта инструкция применима только к корзинам для расстойки теста Herbert Birnbaum, на корзинах других производителей данные методы не тестировались.

Плесень в корзинах для расстойки можно легко предотвратить!

В компании **Herbert Birnbaum** изучали этот вопрос несколько лет и пришли к выводу, что плесень всегда сначала возникает в слое муки, а по прошествии некоторого времени плесень поражает поверхность материала.

Способ предотвращения плесени:

Перед первым использованием:

- После покупки помойте корзины под водой с помощью щетки. Корзины можно мыть в посудомоечной машине **без мощного средства и ополаскивателя**;
- После ручной мойки просушите корзины в духовке при температуре 120 – 130 °С с большим количеством водяного пара в течение 20 минут (в духовку поставить емкость с кипятком). После посудомоечной машины пар не требуется;
- Нанесите тонкий слой разделительного средства*, не содержащего воду, на новые и абсолютно сухие корзины для расстойки теста и посыпьте их мукой.

*жир, который вы используете для смазки форм для выпечки – [например, вот это \(нажать для перехода\)](#)

Инструкции по хранению:

- После каждого использования осторожно постучите по корзинам для расстойки теста, чтобы удалить остатки лишней муки.
- Перед складированием одна-в-одну обязательно просушите корзины.

Очистка:

- Очищайте корзины каждые 3-4 недели с помощью щетки (без воды) просушивайте в духовке с паром, как описано выше в разделе «Перед первым использованием».
- Тщательно мойте корзины каждые 6 месяцев (или чаще, если необходимо) вручную или в посудомоечной машине и сушите в духовке, как описано выше в разделе «Перед первым использованием». После полного высыхания корзин нанесите новый слой разделительного средства, не содержащего воды и присыпьте мукой.