JO SEMOLAS TEIGMESSER

GEBRAUCHSANWEISUNG

Dein neuer Begleiter in der Backwelt, eine Kombination aus hochwertigem Holzgriff und austauschbarem Klingenkopf ermöglicht dir ein präzises Schneiden und Verzieren deiner Brote und Gebäcke. Mit enthalten sind 5 Rasierklingen, dir einen scharfen Schnitt garantieren. Der ergonomische Holzgriff sorgt für eine angenehme Haptik und Komfort bei langem Einsatz. Dieser Allrounder ermöglicht dir zudem auch Teigportionierungen und feines Hacken. Außerdem gewährleistet dir die hochwertige Verarbeitung eine Langlebigkeit und leichte Reinigung. Bring deine Backkreationen auf ein ganz neues Level!

⚠ **Sicherheitshinweise**
Bitte beachte, dass bei diesem Produkt Rasierklingen enthalten sind. Diese sind stets von Kindern fernzuhalten und bei nicht Verwendung immer die Sicherheitskappe drauf zu machen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor du das Teigmesser verwendest, ist es wichtig, dass dein Brot schon eine bestimmte Teig Gare erreicht hat. Denn umso straffer dein Teigling ist, umso schöner kommen die Einschnitte zur Geltung.

Benutzung

- Bei einem senkrechten Schnittwinkel von 60 Grad schneidest du beide oder auch vier Seiten gleichmäßig ein, sodass sie aufklappen, hierfür ist das Laugenbrötchen bekannt.
- Ein Schnittwinkel von 30 – 35 Grad sorgt für eine typische Krustenbildung auf einem Baguette oder Baguettebrötchen. Hierbei ist das Ziel, die Teighaut zu vergrößern und mehr Kruste zu erreichen.
- Ansonsten tob dich gerne aus, probiere verschieden Ritzmuster aus und lass dich überraschen

Nach dem Gebrauch

Achte hier darauf, dass du nach der Verwendung dein Teigmesser inklusive der Klinge ordentlich reinigst, außerdem auch den Klingenschutz immer wieder drauf machst, um einer Verletzungsgefahr aus dem Weg zu gehen.

Viel Spaß beim Backen!

JO SEMOLA