ZirbenBackbox | Holzbackrahmen aus Zirbenholz, rechteckig | für leckeres, selbstgebackenes Brot mit leichtem Zirbenduft, bis 1.000g | Maße: 280x150x90mm (LxBxH)











Klassische Brotbackbox aus Zirbenholz

Beschreibung

Klassische Backbox, hochwertig verarbeitet und **100% LEIMFREI.**
Für selbstgebackenes Brot bis ca. 1.000g (1kg) geeignet.
Inkl. **Trennwand** aus Zirbenholz für individuell einstellbare Größe.

ANLEITUNG und Erste Schritte vor erstmaliger Verwendung / VORBEHANDLUNG:

1. Heizen Sie Ihren Backofen auf 200°C vor.
2. Backpinsel und Temperatur entsprechendes, hitzebeständiges Pflanzenöl (zB Sonnenblumenöl) bereitstellen.
3. Rahmen und Trennwand auf allen Seiten mit dem Öl bepinseln und ein paar Minuten einwirken lassen. Diesen Schritt eventuell wiederholen, wenn Sie das Gefühl haben, dass das Holz noch mehr Öl aufnehmen möchte.
4. Bitte geben Sie den Rahmen nun für ca. 45 Minutne in den vorgeheizten Backofen. Das Öl wird nun eingebrannt und das Holz wird etwas dunkler.

Verwendung:

1. Bereiten Sie einen Bogen Backpapier und Ihren gewünschten Brotteig vor.
2. Pinseln Sie die Innenseiten des Rahmens leicht, aber vollständig, mit einem hitzebeständigen Öl ein.
3. Jetzt können Sie die Backbox auf das Backpapier stellen und Ihren Teig langsam und sorgfältig einfüllen. Je nach Rezept können Sie den Teig auch in der Backbox gären lassen.
4. Gegen Ende der Gärzeit das Backrohr mit dem Backblech (je nach Rezept) vorheizen und anschließend die Backbox inklusive Backpapier in den Ofen geben. Nun beginnt die Backzeit.
5. Nach dem Ende des Backvorganges nehmen Sie die Backbox (Vorsicht, heiß!) – also Backrahmen inklusive Brot, aus dem Ofen, und lassen es zB auf einem Gitter abkühlen.

Reinigung:

1. Nach dem Backvorgang lassen Sie den Rahmen am besten vollständig abkühlen.
2. Wir empfehlen eine sehr sanfte Reinigung mit weicher Bürste und Reinigung im trockenen Zustand.
3. Bitte verwenden Sie keine harten oder spitze Gegenstände, um die Oberfläche zu schonen.
4. Verwenden Sie kein Spülmittel. Damit würde sich die Schutzschicht lösen und das Spülmittel könnte ins Holz einziehen.

Sicherheitshinweise:

1. Verwenden Sie die Backbox nur bis maximal 230°C und nicht länger als 90 Minuten.
2. Beachten Sie, dass die Edelstahlschrauben sehr heiß werden können.

Größe	28 x 15 x 9 cm
Gewicht des Brotes	Für ein Brot von ca. 1000 Gramm

Material	100% Zirbenholz
Temperatur	max. 230°C

HANDWERK
Unsere Backboxen aus Zirbe werden handwerklich, ohne Einsatz von automatischen CNC-Maschinen in unserer Tischlerei in Kärnten gefertigt. Mit Ihrem Einkauf unterstützen Sie den Erhalt eines regionalen Betriebes. Vielen Dank!

HOCHWERTIG VERSCHRAUBT und 100% LEIMFREI
Unsere Brotbackrahmen werden mit Edelstahlschrauben fachgerecht verschraubt. Es wird nichts verleimt. Die Zirbenholzbretter sind **100% LEIMFREI** und bestehen jeweils aus einem Stück Zirbenvollholz. Also keine verleimten Bretter!

RICHTIG DUFTE ALS GESCHENK
Unsere Zirbenbrotbackboxen sind ein sehr besonderes Geschenk aus den Alpen. Sie werden oft in der Küche verwendet um Brot darin zu backen. In den Alpen munkelt man um ein Geheimnis zu Zirbenholz, welches aber bisher noch nicht gelöst wurde.

FÜR ECHTE KENNER
Durch Zirbelino werden Zirbenprodukte zu einem wahren Zirben-Erlebnis! Der Einsatz hochwertiger Rohstoffe sorgt für eine klare, erfrischte Zirbenwelt.

ZERTIFIZIERTE ZIRBE
Dieses Zirbenholz stammt aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung und wurde von der Holzforschung Austria nach PEFC zertifiziert. Wir achten auf eine nachhaltige Produktion unserer Zirbenholzprodukte.

SCHONENDE LUFTTROCKNUNG
Die schonende Lufttrocknung in der Natur ermöglich es uns wertvolle Inhaltsstoffe von Zirbenholz zu erhalten. Diese Trocknungsart bei Sonne, Wind und Wetter vermeidet einen möglichen CO2-Verbrauch einer Trocknungskammer.

NACHHALTIG & BEWÄHRT
Zirbenprodukte werden traditionell in den Alpen angewendet. Besonders in Kärnten (wo wir herkommen) und in Südtirol. Aufgrund des dezenten, aromatischen Duftes empfehlen wir Zirbenprodukte als Lufterfrischer im Wohn- und Schlafzimmer, zur Raumduft Aromatisierung oder als Deko.

HERGESTELLT IN ÖSTERREICH
ZIRBELINO legt Wert auf Regionalität! Diese Zirbenprodukte werden nachhaltig und fair in Österreich produziert und ihr bekommt sie in der bewährten Qualität geliefert.

Holen Sie sich den einzigartigen Duft des Zirbenwaldes direkt zu Ihnen nachhause.

Gesetzliche Hinweise

Zertifizierung

Zertifizierung Zirbenholz: PEFC Austria / Holzforschung Austria
Zertifikat Nummer: HFA-PEFC-COC-0608 | Logo-Nummer: PEFC/06-38-357
Späne – Schnittholz – Haushaltsartikel – Möbel – Drechslereiprodukte
“Dieses Holzprodukt ist zu 100% PEFC-zertifiziert und stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen.”