

Bäcker-Messer «Deko»



Grüezi

Ich bin das Bäcker-Messer «Deko». Mit meiner Hilfe sehen Ihre selbstgebackenen Brote noch schöner und professioneller aus und schmecken mit der perfekten Kruste noch besser!

Anwendung:

- Brotoberfläche leicht mehlen.
- Kurz vor dem Backen zügig 0.7- 2 cm tief einschneiden.
Je tiefer der Schnitt, umso mehr geht der Schnitt beim Backen auseinander.

Reinigung:

Nicht spülmaschinengeeignet.

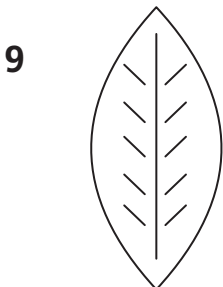
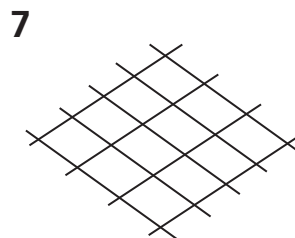
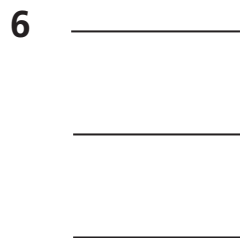
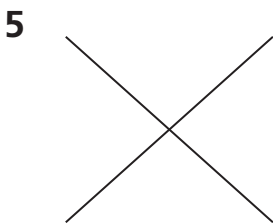
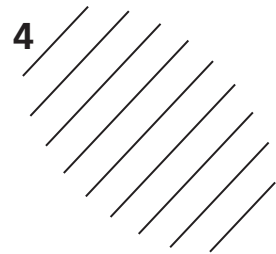
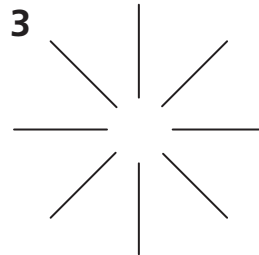
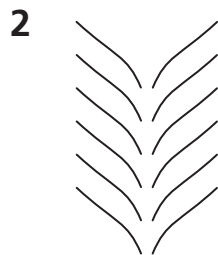
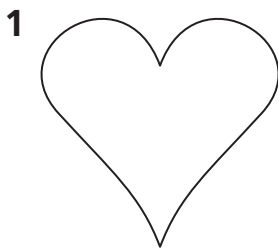
Reinigung von Hand: heisses Wasser und Spülmittel.

Achtung:

Die Klinge ist sehr scharf! Bei Nichtgebrauch Klinge mit dem gelben Schieber zurück in den Schaft schieben.



Schnittmuster:



Viel Spass und perfekte Brote!

Fotos der entsprechenden Brote unter:
www.bettybossi.ch/baeckermesser

