



## PL Instrukcja bezpiecznego użytkowania ratanowych koszyków do garowania chleba

### 1. Przeznaczenie i funkcja

- Koszyki ratanowe są zaprojektowane do garowania chleba, zapewniając odpowiednie wsparcie dla ciasta podczas wyrastania, idealne dla piekarzy domowych i profesjonalnych
- Dzięki specjalnym kanalikom w ratanie – koszyki umożliwiają cyrkulację powietrza dla ciasta, co przyczynia się do równomiernego wyrastania.
- Specjalny układ wynikający z plecenia - może nadać chlebowi dekoracyjny efekt.

### 2. Przygotowanie koszyka przed pierwszym użyciem

- Czyszczenie:** przetrzyj koszyk suchą ściereczką, aby usunąć ewentualny pył., przed pierwszym wypiekiem koszyk należy umyć pod bieżącą wodą, następnie wygrzać w piekarniku w temperaturze 120-140 St. C przez około 15-20 minut, cały czas obserwując, ewentualnie skrócić czas. Wyciągnij przez rękawicę kuchenną, odstaw na kratkę, koszyk musi ostygnąć po wyciągnięciu.

### 3. Sposób użycia

- Przygotowanie powierzchni:** Posyp wewnętrzną stronę koszyka mąką (najlepiej mixem pół pszenną, pół ryżową lub kukurydzianą), aby zapobiec przywieraniu ciasta.
- Garowanie ciasta** Uformowane ciasto umieść w koszyku złączeniem do góry. Przykryj koszyk czystą ściereczką, aby zapobiec wysychaniu ciasta. Pozostaw koszyk w ciepłym miejscu, aby ciasto mogło wyrastać.
- Przenoszenie ciasta:** Po zakończeniu garowania delikatnie przełóż ciasto na blachę lub kamień do pieczenia, odwracając koszyk do góry nogami.
- Uwaga na wilgotne ciasto:** Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, może przywrzeć do koszyka. W takim przypadku użyj większej ilości mąki lub wyłóż koszyk ściereczką posypaną mąką.

### 4. Pielęgnacja i konserwacja

- Czyszczenie po użyciu** - Usuń nadmiar mąki za pomocą suchej szczotki lub ściereczki. W przypadku trudnych zabrudzeń, zaschnięte kawałki ciasta można delikatnie zeszkobać drewnianą lub plastikową szpatułką. Nigdy nie używaj ostrych narzędzi, które mogą uszkodzić ratan. Zaleca się mycie koszyka wodą maksymalnie 2 razy do roku, jeśli jest to absolutnie konieczne. Jeśli to zrobisz, natychmiast wysusz koszyk w suchym i przewiewnym miejscu, lub wygrzej w piekarniku – jak przy pierwszym użyciu. Zmiana koloru koszyka jest naturalna.
- Dezynfekcja (opcjonalnie):** Co jakiś czas można przetrzeć koszyk ściereczką nasączoną octem, aby zapobiec rozwojowi bakterii. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

### 5. Ograniczenia użytkowania:

- Nie używaj w zmywarce:** Koszyki ratanowe nie są odporne na działanie wysokiej temperatury, wilgoci i detergentów w zmywarce, co może spowodować ich odkształcenie lub zniszczenie.
- Unikaj mikrofalówki:** Koszyki ratanowe nie są przeznaczone do używania w kuchence mikrofalowej. Narażenie na fale mikrofalowe może prowadzić do zapalenia, a metalowe łączenia zniszczą kuchenkę.
- Trzymaj z dala od ognia:** Ratan jest materiałem łatwopalnym. Koszyk należy przechowywać i używać z dala od otwartego ognia, kuchenki gazowej lub innych źródeł ciepła.
- Nie używaj w piekarniku by upiec chleb:** Koszyk ratanowy nie jest przeznaczony do pieczenia – służy wyłącznie do garowania. Sporadyczne wygrzewanie koszyka, to ewentualność.

### 3. Wskazówki dotyczące przechowywania:

- Przechowywanie z dala od wilgoci:** Ratanowe koszyki należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w szafce lub na półce, aby zapobiec rozwojowi pleśni.
- Ochrona przed kurzem:** Jeśli koszyk nie jest używany przez dłuższy czas, warto przechowywać go w przewiewnym worku lub przykryć bawełnianą ściereczką, aby zapobiec osadzaniu się kurzu.

### 4. Zasady odpowiedzialnego użytkowania:

- Unikaj przeciążania:** Nie wkładaj zbyt ciężkiego ciasta do koszyka, ponieważ może to prowadzić do jego deformacji.
- Sprawdzanie stanu koszyka:** Regularnie kontroluj koszyk pod kątem uszkodzeń, takich jak pęknięcia lub rozdwojone włókna, które mogą wpływać na jego funkcjonalność lub higienę.
- Zgodność z przeznaczeniem:** Używaj koszyka wyłącznie do garowania chleba. Nie stosuj go do przechowywania mokrych lub tłustych produktów spożywczych.

### 5. Klauzula dotycząca kontaktu z żywnością:

- Koszyki ratanowe są wykonane z naturalnego materiału, który jest odpowiedni do kontaktu z żywnością, pod warunkiem prawidłowego użytkowania. Przestrzeganie zasad czyszczenia i przechowywania zapewni higienę i bezpieczeństwo podczas garowania ciasta. Koszyki ratanowe mogą być również wykorzystywane do przechowywania pieczywa lub jako dekoracyjne elementy w kuchni



## EN Safe Use Instructions for Rattan Proofing Baskets

### 1. Purpose and Function

- **Proofing Bread:** Rattan baskets are designed for proofing bread, providing proper support for dough during rising. They are ideal for both home bakers and professionals.
- **Air Circulation:** The special channels in the rattan allow air circulation around the dough, promoting even rising.
- **Decorative Design:** The weaving pattern can give the bread a decorative appearance.

2. Preparing the Basket Before First Use - Cleaning: **Wipe the basket with a dry cloth to remove any dust. Before the first bake, wash the basket under running water, then heat it in the oven at 120–140°C (250–280°F) for about 15–20 minutes, constantly monitoring it. Reduce the time if necessary. Remove the basket using oven mitts, place it on a rack, and allow it to cool completely.**

### 3. Instructions for Use

- **Preparing the Surface:** Dust the interior of the basket with flour (ideally a mix of half wheat and half rice or corn flour) to prevent the dough from sticking.
- **Proofing Dough:** Place the shaped dough in the basket with the seam facing up. Cover the basket with a clean cloth to prevent the dough from drying out. Let the basket sit in a warm place for proofing.
- **Transferring Dough:** After proofing, gently transfer the dough onto a baking tray or stone by flipping the basket upside down.
- **Moist Dough:** If the dough is too moist, it may stick to the basket. In this case, use more flour or line the basket with a cloth dusted with flour.

### 4. Care and Maintenance

- **Cleaning After Use:** Remove excess flour using a dry brush or cloth. For tough residues, gently scrape off dried dough with a wooden or plastic spatula. Never use sharp tools that could damage the rattan. Wash the basket with water no more than twice a year, and only if absolutely necessary. After washing, dry the basket immediately in a ventilated area or reheat it in the oven as instructed for first use. Note that a change in the basket's color is natural.
- **Optional Disinfection:** Occasionally, wipe the basket with a cloth dampened with vinegar to prevent bacteria growth. Allow the basket to dry completely.

### 5. Usage Limitations

- **No Dishwasher Use:** Rattan baskets are not resistant to high temperatures, moisture, or detergents used in dishwashers, which can cause deformation or damage.
- **Avoid Microwave Use:** Rattan baskets are not suitable for microwaves. Exposure to microwaves can cause the basket to catch fire, and any metal fasteners could damage the microwave.
- **Keep Away from Fire:** Rattan is a flammable material. Keep the basket away from open flames, gas stoves, and other heat sources.
- **Do Not Use for Baking Bread:** Rattan baskets are not designed for baking; they are solely for proofing. Occasional heating for maintenance is acceptable.

### 6. Storage Tips

- **Keep Dry:** Store rattan baskets in a dry place, such as a cabinet or shelf, to prevent mold growth.
- **Protect from Dust:** If the basket will not be used for an extended period, store it in a breathable bag or cover it with a cotton cloth to prevent dust accumulation.

### 7. Responsible Use Guidelines

- **Avoid Overloading:** Do not place excessively heavy dough in the basket, as this may deform it.
- **Inspect Regularly:** Regularly check the basket for damage, such as cracks or split fibers, which could affect its functionality or hygiene.
- **Use as Intended:** Use the basket exclusively for proofing bread. Do not use it to store wet or greasy food products.

### 8. Food Contact Clause

- Rattan baskets are made from natural materials suitable for contact with food, provided they are used correctly. Adhering to cleaning and storage guidelines ensures hygiene and safety during dough proofing.
- Additionally, rattan baskets can be used for storing bread or as decorative kitchen elements.



## EE Rattanist pärmitainakorvide ohutu kasutamise juhised

### 1. Eesmärk ja funktsioon

- **Taina kergitamine:** Rattanist korvid on loodud leivataina kergitamiseks, pakkudes tainale vajalikku tuge kerkimise ajal. Need sobivad nii kodus küpsetajatele kui ka professionaalsetele pagaritele.
- **Õhuringlus:** Rattani spetsiaalsed kanalid võimaldavad taina ümber õhuringlust, soodustades ühtlast kerkimist.
- **Dekoratiivne muster:** Korvi punutise struktuur võib anda leivale dekoratiivse välimuse.

2. Korvi ettevalmistamine enne esimest kasutamist - **Puhastamine:** Pühkige korv kuiva lapiga, et eemaldada võimalik tolm. Enne esimest kasutamist peske korv voolava vee all, seejärel kuumutage ahjus temperatuuril 120–140 °C umbes 15–20 minutit, jälgides pidevalt. Vajadusel lühendage aega. Võtke korv välja kõõgikinnaste abil, asetage restile ja laske täielikult jahtuda.

### 3. Kasutusjuhised

- **Pinna ettevalmistamine:** Puistake korvi sisemus jahuga (soovitavalt pooleks nisujahu ja pooleks riisi- või maisijahu segu), et vältida taina kleepumist.
- **Taina kergitamine:** Asetage vormitud tainas korvi, nii et liitekoht jääks ülespoole. Katke korv puhta rätikuga, et vältida taina kuivamist. Jätke korv sooja kohta kergitamiseks.
- **Taina üle viimine:** Pärast kergitamise lõppu pöörake korv ettevaatlikult tagurpidi ja viige tainas küpsetusplaadile või -kivile.
- **Niiske tainas:** Kui tainas on liiga niiske, võib see korvi külge kinni jääda. Sellisel juhul kasutage rohkem jahu või vooderdage korv jahuga puistatud rätikuga.

### 4. Hooldus ja puhastamine

- **Puhastamine pärast kasutamist:** Eemaldage üleliigne jahu kuiva harja või lapiga. Kuivanud tainajäägid saab ettevaatlikult kraapida puidust või plastist spaatliga. Ärge kunagi kasutage teravaid tööriistu, mis võivad ratani kahjustada. Peske korvi veega maksimaalselt kaks korda aastas ja ainult siis, kui see on hädavajalik. Pärast pesemist kuivatage korv kohe ventileeritavas kohas või kuumutage ahjus nagu esmakordsel kasutamisel. Korvi värvimuutus on loomulik.
- **Desinfitseerimine (valikuline):** Aeg-ajalt võite korvi pühkida äädikaga niisutatud lapiga, et vältida bakterite kasvu. Laske korvil täielikult kuivada.

### 5. Kasutamise piirangud

- **Ärge kasutage nõudepesumasinas:** Rattanist korvid ei talu kõrget temperatuuri, niiskust ega nõudepesumasina detergente, mis võivad põhjustada nende deformeerumist või kahjustumist.
- **Vältige mikrolaineahju kasutamist:** Rattanist korvid ei sobi mikrolaineahjusse. Mikrolained võivad põhjustada korvi süttimist ja metallosad võivad kahjustada mikrolaineahju.
- **Hoidke eemal tulest:** Rattan on kergesti süttiv materjal. Hoidke korv eemal avatud leegist, gaasipliidist ja teistest kuumuse allikatest.
- **Ärge kasutage küpsetamiseks:** Rattanist korvid ei ole mõeldud leiva küpsetamiseks – neid kasutatakse ainult taina kergitamiseks. Korvi perioodiline kuumutamine on lubatud hoolduseks.

### 6. Säilitamise juhised

- **Kuivas kohas säilitamine:** Hoidke rattanist korve kuivas kohas, näiteks kapis või riulil, et vältida hallituse teket.
- **Tolmu kaitse:** Kui korvi ei kasutata pikka aega, hoidke seda hingavas kotis või katke puuvillasest riidega, et vältida tolmu kogunemist.

### 7. Vastutustundlik kasutamine

- **Ärge koormake üle:** Ärge asetage korvi liiga raskeid tainasid, kuna see võib põhjustada selle deformeerumist.
- **Regulaarne kontroll:** Kontrollige korvi regulaarselt kahjustuste, näiteks pragude või rebenenud kiudude suhtes, mis võivad mõjutada selle funktsionaalsust või hügieeni.
- **Kasutamine otstarbekohaselt:** Kasutage korvi ainult leivataina kergitamiseks. Ärge kasutage seda määrgade või rasvaste toiduainete hoidmiseks.

### 8. Toiduga kokkupuute tingimused

- Rattanist korvid on valmistatud looduslikust materjalist, mis sobib toiduga kokkupuutumiseks, kui neid kasutatakse õigesti. Puhastus- ja hoiustamisjuhiste järgimine tagab hügieeni ja ohutuse taina kergitamise ajal.
- Rattanist korve võib kasutada ka leiva hoidmiseks või dekoratiivse elemendina köögis.



## LT Rataninių kildinimo krepšių saugaus naudojimo instrukcija

### 1. Paskirtis ir funkcija

- **Tešlos kildinimas:** Rataniniai krepšiai skirti tešlos kildinimui, suteikiant tinkamą atramą tešlai jos kilimo metu. Jie puikiai tinka tiek namų kepėjams, tiek profesionalams.
- **Oro cirkuliacija:** Specialios rataninės grioveliai leidžia orui cirkuliuoti aplink tešlą, užtikrinant tolygų kilimą.
- **Dekoratyvinis dizainas:** Pintinė struktūra gali suteikti duonai dekoratyvinį raštą.

### 2. Krepšio paruošimas prieš pirmą naudojimą

- **Valymas:** Nuvalykite krepšį sausa šluoste, kad pašalintumėte galimas dulkes. Prieš pirmą naudojimą nuplaukite krepšį po tekančiu vandeniu, tada įkaitinkite orkaitėje 120–140 °C temperatūroje apie 15–20 minučių, nuolat stebėdami. Jei reikia, sutrumpinkite laiką. Išimkite krepšį naudodami virtuvines pirštines, padėkite ant grotelių ir palikite visiškai atvėsti.

### 3. Naudojimo instrukcija

- **Paviršiaus paruošimas:** Krepšio vidų pabarstykite miltais (geriausia pusę kvietiniais ir pusę ryžių arba kukurūzų miltais), kad tešla neliptų.
- **Tešlos kildinimas:** Suformuotą tešlą įdėkite į krepšį taip, kad siūlė būtų viršuje. Uždenkite krepšį švaria šluoste, kad tešla neišdžiūtų. Palikite krepšį šiltoje vietoje, kad tešla galėtų kildinti.
- **Tešlos perkėlimas:** Po kildinimo atsargiai apverskite krepšį ir perkelkite tešlą ant kepimo skardos ar akmens.
- **Drėgna tešla:** Jei tešla per daug drėgna, ji gali prilipti prie krepšio. Tokiu atveju naudokite daugiau miltų arba iškllokite krepšį šluoste, pabarstyta miltais.

### 4. Priežiūra ir valymas

- **Valymas po naudojimo:** Perteklinius miltus pašalinkite sausu šepetėliu ar šluoste. Džiūvusius tešlos likučius atsargiai nugramdykite medine ar plastikine mentele. Niekada nenaudokite aštrių įrankių, kurie gali pažeisti rataną. Krepšį rekomenduojama plauti vandeniu ne dažniau kaip du kartus per metus, tik jei būtina. Po plovimo krepšį iš karto išdžiovinkite gerai vėdinamoje vietoje arba įkaitinkite orkaitėje, kaip pirmą kartą naudojant. Krepšio spalvos pasikeitimas yra natūralus.
- **Dezinfekcija (pasirinktinai):** Kartais galite nuvalyti krepšį šluoste, suvilgyta actu, kad išvengtumėte bakterijų augimo. Palikite krepšį visiškai išdžiūti.

### 5. Naudojimo apribojimai

- **Nenaudokite indaplovėje:** Rataniniai krepšiai netinkami naudoti indaplovėje, nes aukšta temperatūra, drėgmė ir plovikliai gali deformuoti ar sugadinti krepšį.
- **Venkite mikrobangų krosnelės:** Rataniniai krepšiai netinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Mikrobangos gali sukelti krepšio užsidegimą, o metalinės dalys gali sugadinti krosnelę.
- **Laikykite toliau nuo ugnies:** Ratanas yra lengvai degi medžiaga. Laikykite krepšį atokiai nuo atviros liepsnos, dujinių viryklių ar kitų šilumos šaltinių.
- **Nenaudokite kepimui orkaitėje:** Rataniniai krepšiai nėra skirti kepimui – jie naudojami tik tešlos kildinimui. Krepšio periodinis įkaitinimas galimas tik priežiūrai.

### 6. Laikymo patarimai

- **Laikykite sausoje vietoje:** Rataniniai krepšiai turėtų būti laikomi sausoje vietoje, pavyzdžiui, spintelėje ar lentynoje, kad išvengtumėte pelėsių atsiradimo.
- **Apsauga nuo dulkių:** Jei krepšys nenaudojamas ilgą laiką, laikykite jį orui laidžiame maišelyje arba uždenkite medvilnės audiniu, kad apsaugotumėte nuo dulkių kaupimosi.

### 7. Atsakingo naudojimo principai

- **Venkite perkrovimo:** Nedėkite per sunkios tešlos į krepšį, nes tai gali deformuoti jį.
- **Reguliari patikra:** Reguliariai tikrinkite krepšio būklę, ar nėra įtrūkimų ar plyšusių pluoštų, kurie gali turėti įtakos funkcionalumui ar higienai.
- **Naudokite pagal paskirtį:** Krepšį naudokite tik tešlos kildinimui. Nenaudokite jo drėgnų ar riebių maisto produktų laikymui.

### 8. Kontaktas su maistu

- Rataniniai krepšiai pagaminti iš natūralios medžiagos, tinkamos kontaktui su maistu, jei jie naudojami teisingai. Valymo ir laikymo taisyklių laikymasis užtikrina higieną ir saugumą tešlos kildinimo metu.
- Rataninius krepšius taip pat galima naudoti duonos laikymui arba kaip dekoratyvinį elementą virtuvėje.



## LV Ratu pannu grozu drošas lietošanas instrukcija

### 1. Mērķis un funkcijas

- **Mīklas raudzēšana:** Ratu pannu grozi ir paredzēti mīklas raudzēšanai, nodrošinot pienācīgu atbalstu mīklai tās raudzēšanas laikā. Tie ir ideāli piemēroti gan mājas cepējiem, gan profesionāliem maizniekiem.
- **Gaisa cirkulācija:** Ratu grozu īpašie kanāli ļauj gaisam cirkulēt ap mīklu, veicinot vienmērīgu raudzēšanu.
- **Dekoratīvs dizains:** Groza pītais raksts var piešķirt maizei dekoratīvu izskatu.

### 2. Groza sagatavošana pirms pirmās lietošanas

- **Tīrīšana:** Noslaukiet grozu ar sausu drānu, lai noņemtu iespējamus putekļus. Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet grozu zem tekoša ūdens, pēc tam uzkaršējiet to cepeškrāsnī 120–140 °C temperatūrā apmēram 15–20 minūtes, pastāvīgi novērojot. Vajadzības gadījumā samaziniet laiku. Izņemiet grozu, izmantojot cepeškrāsns cimdus, novietojiet to uz režģa un ļaujiet pilnībā atdzist.

### 3. Lietošanas instrukcijas

- **Virsmas sagatavošana:** Groza iekšpusi bagātīgi apkaisa ar miltiem (vislabāk pusi kviešu un pusi rīsu vai kukurūzas miltus), lai mīkla neliptu.
- **Mīklas raudzēšana:** Veidoto mīklu ievietojiet grozā ar šuvi uz augšu. Pārklājiet grozu ar tīru drānu, lai mīkla neizzūtu. Atstājiet grozu siltā vietā mīklas raudzēšanai.
- **Mīklas pārvešana:** Pēc raudzēšanas uzmanīgi apgrieziet grozu otrādi un pārnēsiet mīklu uz cepšanas paplātes vai akmens.
- **Mitrā mīkla:** Ja mīkla ir pārāk mitra, tā var pielipt pie groza. Šādā gadījumā izmantojiet vairāk miltu vai izklājiet grozu ar miltiem apkaisītu drānu.

### 4. Kopšana un tīrīšana

- **Tīrīšana pēc lietošanas:** Pārpalikušos miltus noņemiet ar sausu birsti vai drānu. Žāvētas mīklas paliekas uzmanīgi nokasiet ar koka vai plastmasas lāpstiņu. Nekad nelietojiet asus rīkus, kas varētu bojāt ratu. Grozu ieteicams mazgāt ar ūdeni ne vairāk kā divas reizes gadā un tikai tad, ja tas ir absolūti nepieciešams. Pēc mazgāšanas grozu nekavējoties izžāvējiet labi vēdināmā vietā vai uzkaršējiet cepeškrāsnī, kā norādīts pirmās lietošanas instrukcijā. Groza krāsas maiņa ir dabiska.
- **Dezinfekcija (pēc izvēles):** Laiku pa laikam noslaukiet grozu ar drānu, kas samērcēta etiķī, lai novērstu baktēriju attīstību. Ļaujiet grozam pilnībā izžūt.

### 5. Lietošanas ierobežojumi

- **Neizmantojiet trauku mazgājamajā mašīnā:** Ratu grozi nav izturīgi pret augstu temperatūru, mitrumu un mazgāšanas līdzekļiem trauku mazgājamajā mašīnā, kas var izraisīt to deformāciju vai bojājumus.
- **Izvairieties no mikroviļņu krāsns lietošanas:** Ratu grozi nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Mikroviļņi var izraisīt groza aizdegšanos, un metāla daļas var sabojāt mikroviļņu krāsnī.
- **Turiet prom no uguns:** Ratu ir viegli uzliesmojošs materiāls. Turiet grozu tālu no atklātas liesmas, gāzes plīts vai citiem siltuma avotiem.
- **Nekad neizmantojiet cepšanai cepeškrāsnī:** Ratu grozi nav paredzēti maizes cepšanai – tie paredzēti tikai mīklas raudzēšanai. Periodiska groza uzsildīšana ir pieļaujama kopšanai.

### 6. Uzglabāšanas ieteikumi

- **Glabājiet sausā vietā:** Ratu grozi jāuzglabā sausā vietā, piemēram, skapī vai plauktā, lai novērstu pelējuma veidošanos.
- **Aizsardzība pret putekļiem:** Ja grozs netiek izmantots ilgāku laiku, glabājiet to elpojošā maisiņā vai pārklājiet ar kokvilnas audumu, lai pasargātu no putekļu uzkrāšanās.

### 7. Atbildīga lietošana

- **Izvairieties no pārslodzes:** Nepārslogojiet grozu ar pārāk smagu mīklu, jo tas var izraisīt tā deformāciju.
- **Regulāra pārbaude:** Regulāri pārbaudiet groza stāvokli, vai nav plaisu vai bojātu šķiedru, kas var ietekmēt tā funkcionalitāti vai higiēnu.
- **Lietošana atbilstoši paredzētajam mērķim:** Izmantojiet grozu tikai mīklas raudzēšanai. Neizmantojiet to mitru vai taukainu produktu uzglabāšanai.

### 8. Sazināšanās ar pārtiku

- Ratu grozi ir izgatavoti no dabīga materiāla, kas ir piemērots saskarei ar pārtiku, ja tos lieto pareizi. Tīrīšanas un uzglabāšanas noteikumu ievērošana nodrošina higiēnu un drošību mīklas raudzēšanas laikā.
- Ratu grozi var izmantot arī maizes uzglabāšanai vai kā dekoratīvu elementu virtuvē.



## CZ Pokyny pro bezpečné používání ratanových ošatek na kynutí chleba

### 1. Účel a funkce

- **Kynutí těsta:** Ratanové ošatky jsou určeny ke kynutí chleba, poskytují těstu potřebnou oporu během kynutí. Jsou ideální jak pro domácí pekaře, tak pro profesionály.
- **Cirkulace vzduchu:** Speciální kanálky v ratanu umožňují cirkulaci vzduchu kolem těsta, což přispívá k rovnoměrnému kynutí.
- **Dekorativní vzor:** Pletená struktura ošatky může dodat chlebu ozdobný vzhled.

### 2. Příprava ošatky před prvním použitím

- **Čištění:** Otrete ošatku suchým hadříkem, abyste odstranili případný prach. Před prvním použitím ošatku omyjte pod tekoucí vodou, poté ji zahřejte v troubě na 120–140 °C přibližně 15–20 minut, přičemž ji neustále sledujte. Pokud je potřeba, zkrátte čas. Vyjměte ošatku pomocí kuchyňských rukavic, položte ji na mřížku a nechte zcela vychladnout.

### 3. Návod k použití

- **Příprava povrchu:** Vnitřní stranu ošatky důkladně posypte moukou (nejlépe směsí půl na půl pšeničné a rýžové nebo kukuričné mouky), aby těsto nelepilo.
- **Kynutí těsta:** Vytvarované těsto vložte do ošatky švem nahoru. Přikryjte ošatku čistou utěrkou, aby těsto neosychalo. Nechte ošatku na teplém místě, aby těsto mohlo vykynout.
- **Přesun těsta:** Po vykynutí těsto opatrně vyklopte na plech nebo na pečicí kámen otočením ošatky dnem vzhůru.
- **Vlhké těsto:** Pokud je těsto příliš vlhké, může se přilepit na ošatku. V takovém případě použijte více mouky nebo vyložte ošatku utěrkou posypanou moukou.

### 4. Údržba a čištění

- **Čištění po použití:** Přebytkovou mouku odstraňte suchým kartáčem nebo hadříkem. Zaschlý zbytek těsta opatrně seškrábněte dřevěnou nebo plastovou špachtlí. Nikdy nepoužívejte ostré nástroje, které by mohly poškodit ratan. Ošatku doporučujeme umývat vodou maximálně dvakrát ročně, a to jen v nezbytně nutných případech. Po omytí ošatku ihned osušte na dobře větraném místě nebo ji zahřejte v troubě podle pokynů pro první použití. Změna barvy ošatky je přirozená.
- **Dezinfekce (volitelná):** Občas otrete ošatku hadříkem navlhčeným octem, aby se zabránilo množení bakterií. Nechte ošatku zcela vyschnout.

### 5. Omezení používání

- **Nepoužívejte v myčce nádobí:** Ratanové ošatky nejsou odolné vůči vysoké teplotě, vlhkosti a čisticím prostředkům v myčce nádobí, což by mohlo způsobit jejich deformaci nebo poškození.
- **Vyhnete se použití v mikrovlnné troubě:** Ratanové ošatky nejsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Mikrovlny mohou způsobit vznícení ošatky a kovové části mohou poškodit mikrovlnnou troubu.
- **Držte dál od ohně:** Ratan je snadno hořlavý materiál. Udržujte ošatku mimo otevřený plamen, plynový sporák nebo jiné zdroje tepla.
- **Nepoužívejte k pečení:** Ratanové ošatky nejsou určeny k pečení chleba – slouží pouze ke kynutí těsta. Příležitostně zahřívání ošatky je možné v rámci údržby.

### 6. Tipy pro skladování

- **Uchovávejte na suchém místě:** Ratanové ošatky skladujte na suchém místě, například ve skřínce nebo na polici, aby se předešlo tvorbě plísní.
- **Ochrana před prachem:** Pokud ošatku nepoužíváte delší dobu, skladujte ji v prodyšném obalu nebo ji přikryjte bavlněnou utěrkou, aby se na ní neusazoval prach.

### 7. Odpovědné používání

- **Vyhnete se přetížení:** Nevkládejte do ošatky příliš těžké těsto, protože by mohlo dojít k její deformaci.
- **Pravidelná kontrola:** Pravidelně kontrolujte stav ošatky, zda nedošlo k prasklinám nebo rozdělení vláken, které by mohly ovlivnit její funkčnost nebo hygienu.
- **Používejte podle určení:** Ošatku používejte pouze ke kynutí těsta. Nepoužívejte ji k uchovávání vlhkých nebo mastných potravin.

### 8. Styk s potravinami

- Ratanové ošatky jsou vyrobeny z přírodního materiálu vhodného pro styk s potravinami, pokud jsou používány správně. Dodržování pravidel pro čištění a skladování zajistí hygienu a bezpečnost během kynutí těsta.
- Ratanové ošatky lze také použít k uchovávání chleba nebo jako dekorativní prvek v kuchyni.

## SK Pokyny na bezpečné používanie ratanových ošatiek na kysnutie chleba

### 1. Účel a funkcia

- **Kysnutie cesta:** Ratanové ošatky sú navrhnuté na kysnutie chleba, poskytujú cestu potrebnú oporu počas kysnutia. Sú ideálne pre domácich pekárov aj profesionálov.
- **Cirkulácia vzduchu:** Špeciálne kanáliky v ratane umožňujú cirkuláciu vzduchu okolo cesta, čo prispieva k rovnomernému kysnutiu.
- **Dekoratívny vzor:** Pletená štruktúra ošatky môže dodať chlebu dekoratívny vzhľad.

### 2. Príprava ošatky pred prvým použitím

- **Čistenie:** Utrite ošatku suchou handričkou, aby ste odstránili prípadný prach. Pred prvým použitím ošatku umyte pod tečúcou vodou a potom ju zahrejte v rúre na 120–140 °C približne 15–20 minút, pričom ju neustále sledujte. V prípade potreby skráťte čas. Vyberte ošatku pomocou kuchynských rukavíc, položte ju na mriežku a nechajte ju úplne vychladnúť.

### 3. Návod na použitie

- **Príprava povrchu:** Vnútornú stranu ošatky bohato posypte múkou (najlepšie zmesou pol pšeničnej a pol ryžovej alebo kukuričnej múky), aby cesto nelepilo.
- **Kysnutie cesta:** Tvarované cesto vložte do ošatky spojom nahor. Ošatku prikryte čistou utierkou, aby cesto nevysychalo. Nechajte ošatku na teplom mieste, aby cesto mohlo kysnúť.
- **Prenášanie cesta:** Po vykysnutí cesto opatrne vyklopte na plech alebo na pečiaci kameň otočením ošatky dnom nahor.
- **Vlhké cesto:** Ak je cesto príliš vlhké, môže sa prilepiť na ošatku. V takom prípade použite viac múky alebo ošatku vyložte utierkou posypanou múkou.

### 4. Údržba a čistenie

- **Čistenie po použití:** Zvyšnú múku odstráňte suchou kefkou alebo handričkou. Zaschnuté zvyšky cesta opatrne oškrabte drevenou alebo plastovou špachtľou. Nikdy nepoužívajte ostré nástroje, ktoré by mohli poškodiť ratan. Ošatku odporúčame umývať vodou maximálne dvakrát ročne, a to iba v nevyhnutných prípadoch. Po umytí ošatku okamžite osušte na dobre vetranom mieste alebo ju zahrejte v rúre podľa pokynov pre prvé použitie. Zmena farby ošatky je prirodzená.
- **Dezinfekcia (voliteľná):** Občas ošatku utrite handričkou navlhčenou octom, aby ste zabránili množeniu baktérií. Nechajte ošatku úplne vyschnúť.

### 5. Obmedzenia používania

- **Nepoužívajte v umývačke riadu:** Ratanové ošatky nie sú odolné voči vysokej teplote, vlhkosti a čistiacim prostriedkom v umývačke riadu, čo môže spôsobiť ich deformáciu alebo poškodenie.
- **Vyhňte sa použitiu v mikrovlnnej rúre:** Ratanové ošatky nie sú vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre. Mikrovlny môžu spôsobiť ich vznietenie a kovové časti môžu poškodiť mikrovlnnú rúru.
- **Držte ďalej od ohňa:** Ratan je ľahko horľavý materiál. Udržujte ošatku mimo otvoreného plameňa, plynového sporáka alebo iných zdrojov tepla.
- **Nepoužívajte na pečenie:** Ratanové ošatky nie sú určené na pečenie chleba – slúžia iba na kysnutie cesta. Príležitostné zahrievanie ošatky je možné v rámci údržby.

### 6. Tipy na skladovanie

- **Uchovávajte na suchom mieste:** Ratanové ošatky skladujte na suchom mieste, napríklad v skrinke alebo na polici, aby ste predišli tvorbe plesní.
- **Ochrana pred prachom:** Ak ošatku nepoužívate dlhší čas, skladujte ju v priedušnom obale alebo ju prikryte bavlnenou utierkou, aby ste zabránili usadzovaniu prachu.

### 7. Zodpovedné používanie

- **Vyhňte sa preťaženiu:** Nevkladajte do ošatky príliš ťažké cesto, pretože by mohlo dôjsť k jej deformácii.
- **Pravidelná kontrola:** Pravidelne kontrolujte stav ošatky, či nedošlo k prasklinám alebo rozštípeniu vlákien, ktoré by mohli ovplyvniť jej funkčnosť alebo hygienu.
- **Používajte podľa určenia:** Ošatku používajte iba na kysnutie cesta. Nepoužívajte ju na skladovanie vlhkých alebo mastných potravín.

### 8. Kontakt s potravinami

- Ratanové ošatky sú vyrobené z prírodného materiálu vhodného na kontakt s potravinami, ak sú používané správne. Dodržiavanie pravidiel čistenia a skladovania zabezpečuje hygienu a bezpečnosť počas kysnutia cesta.
- Ratanové ošatky je možné používať aj na skladovanie chleba alebo ako dekoratívny prvok v kuchyni.



## DE Sicherheitsanweisungen für die Verwendung von Gärkörben aus Rattan

### 1. Zweck und Funktion

- **Teiggehen:** Rattan-Gätkörbe sind für das Gehenlassen von Brot ausgelegt und bieten dem Teig während des Gärens die notwendige Unterstützung. Sie eignen sich ideal für Hobbybäcker und Profis.
- **Luftzirkulation:** Die speziellen Rillen im Rattan ermöglichen eine Luftzirkulation um den Teig und fördern ein gleichmäßiges Gären.
- **Dekoratives Muster:** Die geflochtene Struktur des Korbs kann dem Brot ein dekoratives Muster verleihen.

2. Vorbereitung des Gärkorbs vor der ersten Verwendung **Reinigung:** Wischen Sie den Korb mit einem trockenen Tuch ab, um eventuellen Staub zu entfernen. Vor der ersten Verwendung spülen Sie den Korb unter fließendem Wasser ab und erhitzen ihn anschließend im Backofen bei 120–140 °C für etwa 15–20 Minuten. Überwachen Sie den Vorgang ständig. Bei Bedarf kürzen Sie die Zeit. Nehmen Sie den Korb mit Ofenhandschuhen heraus, legen Sie ihn auf ein Gitter und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

### 3. Gebrauchsanweisung

- **Vorbereitung der Oberfläche:** Bestäuben Sie die Innenseite des Korbs großzügig mit Mehl (am besten eine Mischung aus Weizen- und Reis- oder Maismehl), um ein Anhaften des Teigs zu verhindern.
- **Gären des Teigs:** Legen Sie den geformten Teig mit der Naht nach oben in den Korb. Decken Sie den Korb mit einem sauberen Tuch ab, um ein Austrocknen des Teigs zu vermeiden. Stellen Sie den Korb an einen warmen Ort, damit der Teig gären kann.
- **Übertragen des Teigs:** Nach dem Gären drehen Sie den Korb vorsichtig um und übertragen den Teig auf ein Backblech oder einen Backstein.
- **Feuchter Teig:** Wenn der Teig zu feucht ist, kann er am Korb haften bleiben. Verwenden Sie in diesem Fall mehr Mehl oder legen Sie den Korb mit einem bemehlten Tuch aus.

### 4. Pflege und Reinigung

- **Reinigung nach der Verwendung:** Entfernen Sie überschüssiges Mehl mit einer trockenen Bürste oder einem Tuch. Getrocknete Teigreste können vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel abgeschabt werden. Verwenden Sie niemals scharfe Werkzeuge, die das Rattan beschädigen könnten. Waschen Sie den Korb höchstens zweimal im Jahr mit Wasser und nur, wenn es unbedingt erforderlich ist. Trocknen Sie den Korb danach sofort an einem gut belüfteten Ort oder erhitzen Sie ihn im Ofen, wie in der Erstbenutzung beschrieben. Eine Farbveränderung des Korbs ist natürlich.
- **Desinfektion (optional):** Wischen Sie den Korb gelegentlich mit einem in Essig getränkten Tuch ab, um Bakterienwachstum zu verhindern. Lassen Sie den Korb vollständig trocknen.

### 5. Nutzungseinschränkungen

- **Nicht in der Spülmaschine verwenden:** Rattan-Gätkörbe sind nicht spülmaschinengeeignet. Hohe Temperaturen, Feuchtigkeit und Reinigungsmittel können Verformungen oder Schäden verursachen.
- **Vermeiden Sie die Verwendung in der Mikrowelle:** Rattan-Gätkörbe sind nicht für die Mikrowelle geeignet. Mikrowellen können den Korb entzünden, und Metallverbindungen könnten die Mikrowelle beschädigen.
- **Fernhalten von Feuer:** Rattan ist ein leicht entzündliches Material. Halten Sie den Korb von offenen Flammen, Gasherden und anderen Wärmequellen fern.
- **Nicht zum Backen verwenden:** Rattan-Gätkörbe sind nicht für das Backen geeignet – sie dienen ausschließlich dem Gären. Ein gelegentliches Erhitzen des Korbs zur Pflege ist zulässig.

### 6. Tipps zur Lagerung

- **Trocken lagern:** Lagern Sie Rattan-Gätkörbe an einem trockenen Ort, beispielsweise in einem Schrank oder Regal, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- **Staubschutz:** Wenn der Korb längere Zeit nicht verwendet wird, bewahren Sie ihn in einem atmungsaktiven Beutel auf oder decken Sie ihn mit einem Baumwolltuch ab, um Staubablagerungen zu vermeiden.

### 7. Verantwortungsbewusste Nutzung

- **Nicht überladen:** Überladen Sie den Korb nicht mit zu schwerem Teig, da dies zu Verformungen führen kann.
- **Regelmäßige Kontrolle:** Überprüfen Sie den Korb regelmäßig auf Schäden wie Risse oder gespaltene Fasern, die die Funktionalität oder Hygiene beeinträchtigen könnten.
- **Verwendung gemäß Bestimmung:** Verwenden Sie den Korb ausschließlich zum Gären von Teig. Verwenden Sie ihn nicht zur Aufbewahrung von feuchten oder fettigen Lebensmitteln.

### 8. Kontakt mit Lebensmitteln

- Rattan-Gätkörbe bestehen aus einem natürlichen Material, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, wenn sie ordnungsgemäß verwendet werden. Die Einhaltung der Reinigungs- und Lagerungsvorschriften gewährleistet Hygiene und Sicherheit während des Gärens.
- Rattan-Gätkörbe können auch zur Aufbewahrung von Brot oder als dekoratives Element in der Küche verwendet werden.



## NL Veiligheidsinstructies voor het gebruik van rieten rijsmanden

### 1. Doel en functie

- **Rijzen van deeg:** Rieten rijsmanden zijn ontworpen om ondersteuning te bieden aan het deeg tijdens het rijzen. Ze zijn ideaal voor zowel thuisbakkers als professionals.
- **Luchtcirculatie:** De speciale groeven in het riet zorgen voor luchtcirculatie rond het deeg, wat bijdraagt aan een gelijkmatige rijzing.
- **Decoratief patroon:** De gevlochten structuur van de mand kan een decoratief patroon aan het brood geven.

### 2. Voorbereiding van de mand vóór het eerste gebruik

- **Reiniging:** Veeg de mand af met een droge doek om eventuele stof te verwijderen. Spoel de mand voor het eerste gebruik af onder stromend water en verwarm deze vervolgens in de oven op 120–140 °C gedurende ongeveer 15–20 minuten, terwijl u deze voortdurend in de gaten houdt. Verkort de tijd indien nodig. Haal de mand uit de oven met ovenhandschoenen, plaats deze op een rooster en laat volledig afkoelen.

### 3. Gebruiksaanwijzing

- **Voorbereiding van het oppervlak:** Bestrooi de binnenkant van de mand royaal met bloem (bij voorkeur een mix van tarwebloem en rijst- of maïsmeel) om te voorkomen dat het deeg blijft plakken.
- **Rijzen van deeg:** Plaats het gevormde deeg met de naad naar boven in de mand. Bedek de mand met een schone doek om uitdroging van het deeg te voorkomen. Zet de mand op een warme plaats om het deeg te laten rijzen.
- **Overbrengen van het deeg:** Na het rijzen draait u de mand voorzichtig om en brengt u het deeg over naar een bakplaat of baksteen.
- **Nat deeg:** Als het deeg te nat is, kan het aan de mand blijven plakken. Gebruik in dat geval meer bloem of bekleed de mand met een met bloem bestoven doek.

### 4. Onderhoud en reiniging

- **Reiniging na gebruik:** Verwijder overtollige bloem met een droge borstel of doek. Gedroogde deegresten kunnen voorzichtig worden geschrapt met een houten of plastic spatel. Gebruik nooit scherpe gereedschappen die het riet kunnen beschadigen. Was de mand maximaal twee keer per jaar met water en alleen als het absoluut noodzakelijk is. Droog de mand na het wassen onmiddellijk op een goed geventileerde plaats of verwarm deze in de oven volgens de instructies voor het eerste gebruik. Verkleuring van de mand is een natuurlijk proces.
- **Desinfectie (optioneel):** Veeg de mand af met een doek die is bevochtigd met azijn om de groei van bacteriën te voorkomen. Laat de mand volledig drogen voordat u deze gebruikt.

### 5. Beperkingen in gebruik

- **Niet in de vaatwasser:** Rieten rijsmanden zijn niet bestand tegen hoge temperaturen, vocht en vaatwasmiddelen in de vaatwasser. Dit kan leiden tot vervorming of beschadiging.
- **Vermijd gebruik in de magnetron:** Rieten manden zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Magnetronstraling kan de mand in brand steken en metalen onderdelen kunnen de magnetron beschadigen.
- **Houd weg van vuur:** Riet is een brandbaar materiaal. Houd de mand uit de buurt van open vuur, gasfornuizen en andere warmtebronnen.
- **Niet gebruiken om te bakken:** Rieten manden zijn niet ontworpen voor het bakken van brood – ze zijn uitsluitend bedoeld voor het rijzen van deeg. Het incidenteel verwarmen van de mand is alleen toegestaan voor onderhoudsdoeleinden.

### 6. Opslagtips

- **Bewaar op een droge plaats:** Bewaar rieten manden op een droge plaats, zoals in een kast of op een plank, om schimmelvorming te voorkomen.
- **Bescherming tegen stof:** Als de mand gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, bewaar deze dan in een ademende zak of bedek deze met een katoenen doek om stofophoping te voorkomen.

### 7. Verantwoord gebruik

- **Vermijd overbelasting:** Plaats geen te zwaar deeg in de mand, omdat dit vervorming kan veroorzaken.
- **Regelmatige inspectie:** Controleer regelmatig de staat van de mand op scheuren of gespleten vezels die de functionaliteit of hygiëne kunnen beïnvloeden.
- **Gebruik volgens bestemming:** Gebruik de mand uitsluitend voor het rijzen van deeg. Gebruik deze niet voor het bewaren van vochtige of vette voedingsmiddelen.

### 8. Contact met voedsel

- Rieten rijsmanden zijn gemaakt van natuurlijk materiaal dat geschikt is voor contact met voedsel, mits correct gebruikt. Het naleven van de reinigings- en opslagregels zorgt voor hygiëne en veiligheid tijdens het rijzen van het deeg.
- Rieten manden kunnen ook worden gebruikt voor het bewaren van brood of als decoratief element in de keuken.



## FI Rottinkisten leipäkorien turvallinen käyttöohje

### 1. Tarkoitus ja toiminta

- **Taikinan kohottaminen:** Rottinkiset leipäkorit on suunniteltu taikinan kohottamiseen, tarjoten taikinalle tarvittavaa tukea kohotuksen aikana. Ne sopivat erinomaisesti niin kotileipureille kuin ammattilaisillekin.
- **Ilmankierto:** Rottingin erityiset urat mahdollistavat ilmankierron taikinan ympärillä, mikä edistää tasaista kohotusta.
- **Koristeellinen kuvio:** Korin punottu rakenne voi antaa leivälle koristeellisen kuvion.

### 2. Korin valmistelu ennen ensimmäistä käyttöä

- **Puhdistus:** Pyyhi kori kuivalla liinalla poistaaksesi mahdollisen pölyn. Ennen ensimmäistä käyttöä huuhtelee kori juoksevan veden alla ja lämmitä se sen jälkeen uunissa 120–140 °C:ssa noin 15–20 minuuttia tarkkaillen koko ajan. Lyhennä aikaa tarvittaessa. Ota kori uunista uunikintaita käyttäen, aseta se ritilälle ja anna sen jäähtyä kokonaan.

### 3. Käyttöohjeet

- **Pinnan valmistelu:** Ripottele korin sisäpinta runsaasti jauhoilla (parasta on käyttää seosta, jossa on puolet vehnä- ja puolet riisi- tai maissijauhoja), jotta taikina ei tartu kiinni.
- **Taikinan kohottaminen:** Laita muotoiltu taikina koriin sauma ylöspäin. Peitä kori puhtaalla liinalla, jotta taikina ei kuivu. Anna korin olla lämpimässä paikassa taikinan kohotusta varten.
- **Taikinan siirto:** Kohotuksen jälkeen käännä kori varovasti ylösalaisin ja siirrä taikina leivinpellille tai -kivelle.
- **Kosteaa taikina:** Jos taikina on liian kostea, se voi tarttua koriin. Käytä tällöin enemmän jauhoja tai vuoraa kori jauhotetulla liinalla.

### 4. Hoito ja puhdistus

- **Puhdistus käytön jälkeen:** Poista ylimääräiset jauhot kuivalla harjalla tai liinalla. Kuivuneet taikinan jäänteet voi varovasti kaapia pois puisella tai muovisella lastalla. Älä koskaan käytä teräviä välineitä, jotka voivat vahingoittaa rottinkia. Suosittelemme korin pesua vedellä korkeintaan kahdesti vuodessa ja vain, jos se on ehdottoman välttämätöntä. Pesun jälkeen kuivaa kori välittömästi hyvin tuuletetussa paikassa tai lämmitä se uunissa ensimmäisen käytön ohjeiden mukaisesti. Korin värimuutokset ovat luonnollisia.
- **Desinfiointi (valinnainen):** Pyyhi kori ajoittain etikalla kostutetulla liinalla bakteerikasvun estämiseksi. Anna korin kuivua kokonaan.

### 5. Käytön rajoitukset

- **Älä käytä astianpesukoneessa:** Rottinkiset leipäkorit eivät kestä korkeita lämpötiloja, kosteutta tai astianpesuaineita astianpesukoneessa, mikä voi aiheuttaa muodonmuutoksia tai vahinkoja.
- **Vältä mikroaaltouunia:** Rottinkiset leipäkorit eivät sovellu mikroaaltouuniin. Mikroaallot voivat sytyttää korin palamaan, ja metalliosat voivat vahingoittaa mikroaaltouunia.
- **Pidä kaukana tulesta:** Rottinki on helposti syttyvää materiaalia. Säilytä kori poissa avotulen, kaasulieden ja muiden lämmönlähteiden läheltä.
- **Älä käytä leipomiseen:** Rottinkiset leipäkorit eivät ole tarkoitettu leivän paistamiseen – ne ovat vain taikinan kohotukseen. Korin satunnainen lämmitys on sallittua huoltotarkoituksiin.

### 6. Säilytysvinkit

- **Pidä kuivassa paikassa:** Säilytä rottinkiset leipäkorit kuivassa paikassa, esimerkiksi kaapissa tai hyllyllä, jotta vältät homeen muodostumisen.
- **Suojaa pölyltä:** Jos koria ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä hengittävissä pussissa tai peitä se puuvillaliinalla pölyn kertymisen estämiseksi.

### 7. Vastuullinen käyttö

- **Vältä ylikuormitusta:** Älä täytä koria liian raskaalla taikinalla, sillä se voi aiheuttaa muodonmuutoksia.
- **Säännöllinen tarkastus:** Tarkista korin kunto säännöllisesti halkeamien tai repeytyneiden kuitujen varalta, jotka voivat vaikuttaa sen toimivuuteen tai hygieniaan.
- **Käytä tarkoituksenmukaisesti:** Käytä koria vain taikinan kohotukseen. Älä käytä sitä kosteiden tai rasvaisten elintarvikkeiden säilytykseen.

### 8. Kosketus elintarvikkeisiin

- Rottinkiset leipäkorit on valmistettu luonnonmateriaalista, joka sopii elintarvikekäyttöön, kun niitä käytetään oikein. Puhdistus- ja säilytysohjeiden noudattaminen varmistaa hygienian ja turvallisuuden taikinan kohotuksen aikana.



- Rottinkisia leipäkoreja voi käyttää myös leivän säilytykseen tai koristeellisenä elementtinä keittiössä.

## SE Säkerhetsinstruktioner för användning av jäskorgar i rotting

### 1. Syfte och funktion

- **Jäsning av deg:** Jäskorgar i rotting är designade för att ge stöd åt degen under jäsningen och är perfekta för både hemmabagare och professionella.
- **Luftcirkulation:** Rottingens särskilda kanaler möjliggör luftcirkulation runt degen, vilket bidrar till en jämn jäsning.
- **Dekorativ design:** Den flätade strukturen kan ge brödet ett dekorativt mönster.

### 2. Förberedelse av korgen före första användningen

- **Rengöring:** Torka av korgen med en torr trasa för att ta bort eventuellt damm. Före första användningen, skölj korgen under rinnande vatten och varm den sedan i ugnen vid 120–140 °C i cirka 15–20 minuter. Håll den under uppsikt hela tiden. Vid behov, förkorta tiden. Ta ut korgen med hjälp av grytvantar, placera den på ett galler och låt den svalna helt.

### 3. Bruksanvisning

- **Förberedelse av ytan:** Strö rikligt med mjöl på korgens insida (helst en blandning av vetemjöl och rismjöl eller majs mjöl) för att undvika att degen fastnar.
- **Jäsning av deg:** Lägg den formade degen i korgen med skarven uppåt. Täck korgen med en ren kökshandduk för att förhindra att degen torkar ut. Placera korgen på en varm plats för jäsning.
- **Överföring av deg:** Efter jäsning, vänd försiktigt korgen upp och ner och överför degen till en bakplåt eller baksten.
- **Fuktig deg:** Om degen är för fuktig kan den fastna i korgen. Använd i så fall mer mjöl eller klä korgen med en mjölad kökshandduk.

### 4. Underhåll och rengöring

- **Rengöring efter användning:** Ta bort överflödigt mjöl med en torr borste eller trasa. Torkade degrester kan försiktigt skrapas bort med en trä- eller plastspatel. Använd aldrig vassa verktyg som kan skada rottingen. Tvätta korgen med vatten högst två gånger per år och endast om det är absolut nödvändigt. Efter tvätt, torka korgen omedelbart på en välventilerad plats eller varm den i ugnen enligt anvisningarna för första användningen. Färgförändringar i korgen är naturliga.
- **Desinficering (valfritt):** Torka av korgen med en trasa fuktad med ättika för att förhindra bakterietillväxt. Låt korgen torka helt innan användning.

### 5. Begränsningar i användning

- **Använd inte i diskmaskin:** Jäskorgar i rotting är inte diskmaskinsäkra. Höga temperaturer, fukt och diskmedel kan orsaka deformation eller skada på korgen.
- **Undvik mikrovågsugn:** Rottingkorgar är inte avsedda för användning i mikrovågsugn. Mikrovågor kan orsaka att korgen börjar brinna och metalldelar kan skada mikrovågsugnen.
- **Håll borta från öppen eld:** Rotting är ett lättantändligt material. Förvara korgen på avstånd från öppen eld, gasspisar eller andra värmekällor.
- **Använd inte för bakning:** Jäskorgar i rotting är inte avsedda för att baka bröd – de är endast avsedda för jäsning. Uppvärmning av korgen kan endast ske vid underhåll.

### 6. Förvaringstips

- **Förvara på en torr plats:** Förvara jäskorgar i rotting på en torr plats, till exempel i ett skåp eller på en hylla, för att undvika mögelbildning.
- **Skydd mot damm:** Om korgen inte används under en längre tid, förvara den i en ventilerad påse eller täck den med en bomullsduk för att förhindra att damm samlas.

### 7. Ansvarsfull användning

- **Undvik överbelastning:** Lägg inte för tung deg i korgen, eftersom detta kan orsaka deformation.
- **Regelbundna kontroller:** Inspektera korgen regelbundet för att upptäcka skador, såsom sprickor eller delade fibrer, som kan påverka dess funktionalitet eller hygien.
- **Använd enligt syfte:** Använd korgen endast för jäsning av deg. Använd den inte för att förvara våta eller feta livsmedel.

### 8. Kontakt med livsmedel

- Jäskorgar i rotting är tillverkade av naturligt material som är lämpligt för kontakt med livsmedel när de används korrekt. Genom att följa reglerna för rengöring och förvaring säkerställs hygien och säkerhet under jäsningen.
- Jäskorgar i rotting kan också användas för förvaring av bröd eller som en dekorativ detalj i köket.

## HR Upute za sigurno korištenje ratan košara za dizanje kruha

### 1. Namjena i funkcija

- **Dizanje tijesta:** Ratan košare su dizajnirane za dizanje tijesta za kruh, pružajući potrebnu potporu tijestu tijekom dizanja. Idealan su izbor za kućne pekare i profesionalce.
- **Cirkulacija zraka:** Posebni kanali u ratanu omogućuju cirkulaciju zraka oko tijesta, što pridonosi ravnomjernom dizanju.
- **Dekorativni uzorak:** Pletena struktura košare može kruhu dati ukrasni uzorak.

### 2. Priprema košare prije prve upotrebe

- **Čišćenje:** Obrišite košaru suhom krpom kako biste uklonili eventualnu prašinu. Prije prve upotrebe operite košaru pod tekućom vodom, zatim je zagrijte u pećnici na 120–140 °C približno 15–20 minuta, uz stalno praćenje. Po potrebi skratite vrijeme. Izvadite košaru kuhinjskim rukavicama, stavite je na rešetku i ostavite da se potpuno ohladi.

### 3. Upute za upotrebu

- **Priprema površine:** Unutrašnjost košare obilno pospite brašnom (najbolje mješavinom pšeničnog i rižinog ili kukuruznog brašna) kako tijesto ne bi prijanjalo.
- **Dizanje tijesta:** Oblikovano tijesto stavite u košaru s preklopom prema gore. Pokrijte košaru čistom kuhinjskom krpom kako biste spriječili isušivanje tijesta. Ostavite košaru na toplom mjestu da se tijesto digno.
- **Prenošenje tijesta:** Nakon dizanja pažljivo okrenite košaru i tijesto prenesite na lim za pečenje ili kamen za pečenje.
- **Vlažno tijesto:** Ako je tijesto previše vlažno, može se zalijepiti za košaru. U tom slučaju koristite više brašna ili obložite košaru krpom posutom brašnom.

### 4. Održavanje i čišćenje

- **Čišćenje nakon upotrebe:** Višak brašna uklonite suhom četkom ili krpom. Osušene ostatke tijesta pažljivo ostružite drvenom ili plastičnom lopaticom. Nikada ne koristite oštre alate koji bi mogli oštetiti ratan. Preporučuje se prati košaru vodom najviše dva puta godišnje i samo ako je to nužno. Nakon pranja odmah osušite košaru na prozračnom mjestu ili je zagrijte u pećnici prema uputama za prvu upotrebu. Promjena boje košare je prirodna.
- **Dezinfekcija (po izboru):** Povremeno prebrišite košaru krpom namočenom u octu kako biste spriječili razvoj bakterija. Ostavite košaru da se potpuno osuši.

### 5. Ograničenja upotrebe

- **Ne koristiti u perilici posuda:** Ratan košare nisu otporne na visoke temperature, vlagu i deterdžente u perilici posuda, što može uzrokovati deformaciju ili oštećenje.
- **Izbjegavajte mikrovalnu pećnicu:** Ratan košare nisu prikladne za korištenje u mikrovalnoj pećnici. Mikrovalovi mogu izazvati zapaljenje košare, a metalni dijelovi mogu oštetiti mikrovalnu pećnicu.
- **Držati podalje od vatre:** Ratan je lako zapaljiv materijal. Držite košaru podalje od otvorenog plamena, plinskih štednjaka i drugih izvora topline.
- **Ne koristiti za pečenje:** Ratan košare nisu namijenjene za pečenje kruha – služe isključivo za dizanje tijesta. Povremeno zagrijavanje košare dopušteno je u svrhu održavanja.

### 6. Savjeti za pohranu

- **Držati na suhom mjestu:** Ratan košare čuvajte na suhom mjestu, poput ormara ili police, kako biste spriječili razvoj plijesni.
- **Zaštita od prašine:** Ako se košara ne koristi dulje vrijeme, pohranite je u prozračnoj vrećici ili je prekrijte pamučnom krpom kako biste spriječili nakupljanje prašine.

### 7. Odgovorno korištenje

- **Izbjegavati preopterećenje:** Nemojte stavljati preteško tijesto u košaru jer to može uzrokovati deformaciju.
- **Redovita provjera:** Redovito provjeravajte stanje košare kako biste uočili eventualne pukotine ili oštećena vlakna koja bi mogla utjecati na njezinu funkcionalnost ili higijenu.
- **Koristiti prema namjeni:** Košaru koristite isključivo za dizanje tijesta. Ne koristite je za pohranu vlažne ili masne hrane.

### 8. Kontakt s hranom

- Ratan košare izrađene su od prirodnog materijala pogodnog za kontakt s hranom, pod uvjetom da se koriste pravilno. Poštivanje pravila čišćenja i skladištenja osigurava higijenu i sigurnost tijekom dizanja tijesta.
- Ratan košare mogu se koristiti i za čuvanje kruha ili kao dekorativni element u kuhinji.

## RO Instrucțiuni de utilizare sigură a coșurilor de dospire din ratan

### 1. Scop și funcție

- **Dospirea aluatului:** Coșurile din ratan sunt proiectate pentru a sprijini aluatul în timpul dospirii. Sunt ideale atât pentru brutarii de acasă, cât și pentru profesioniști.
- **Circulația aerului:** Canalele speciale din ratan permit circulația aerului în jurul aluatului, contribuind la o dospire uniformă.
- **Model decorativ:** Structura împletită a coșului poate oferi pâinii un model decorativ.

### 2. Pregătirea coșului înainte de prima utilizare

- **Curățare:** Ștergeți coșul cu o cârpă uscată pentru a îndepărta eventualele urme de praf. Înainte de prima utilizare, clătiți coșul sub apă curentă, apoi încălziți-l în cuptor la 120–140 °C timp de aproximativ 15–20 de minute, monitorizându-l constant. Dacă este necesar, reduceți timpul. Scoateți coșul cu mănuși de bucătărie, așezați-l pe un grătar și lăsați-l să se răcească complet.

### 3. Instrucțiuni de utilizare

- **Pregătirea suprafeței:** Presărați din abundență interiorul coșului cu făină (de preferat un amestec de făină de grâu și făină de orez sau porumb) pentru a preveni lipirea aluatului.
- **Dospirea aluatului:** Puneți aluatul format în coș cu partea închisă în sus. Acoperiți coșul cu o cârpă curată pentru a preveni uscarea aluatului. Așezați coșul într-un loc cald pentru dospire.
- **Transferul aluatului:** După dospire, răsturnați cu grijă coșul și transferați aluatul pe o tavă de copt sau o piatră de copt.
- **Aluat umed:** Dacă aluatul este prea umed, poate adera la coș. În acest caz, utilizați mai multă făină sau tapetați coșul cu o cârpă presărată cu făină.

### 4. Întreținere și curățare

- **Curățare după utilizare:** Îndepărtați excesul de făină cu o perie uscată sau o cârpă. Reziduurile uscate de aluat pot fi răzuite ușor cu o spatulă din lemn sau plastic. Nu utilizați niciodată unelte ascuțite care pot deteriora ratanul. Spălați coșul cu apă de cel mult două ori pe an și doar dacă este absolut necesar. După spălare, uscați imediat coșul într-un loc bine ventilat sau încălziți-l în cuptor conform instrucțiunilor de la prima utilizare. Schimbarea culorii coșului este naturală.
- **Dezinfectare (opțional):** Ștergeți periodic coșul cu o cârpă îmbibată în oțet pentru a preveni dezvoltarea bacteriilor. Lăsați coșul să se usuce complet înainte de utilizare.

### 5. Restricții de utilizare

- **Nu folosiți în mașina de spălat vase:** Coșurile din ratan nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, umiditate și detergenți din mașina de spălat vase, ceea ce poate provoca deformarea sau deteriorarea acestora.
- **Evitați cuptorul cu microunde:** Coșurile din ratan nu sunt potrivite pentru utilizare în cuptorul cu microunde. Microundele pot provoca aprinderea coșului, iar părțile metalice pot deteriora cuptorul cu microunde.
- **Păstrați departe de foc:** Ratanul este un material inflamabil. Păstrați coșul departe de flacără deschisă, aragazuri pe gaz și alte surse de căldură.
- **Nu folosiți pentru coacere:** Coșurile din ratan nu sunt destinate pentru coacerea pâinii – ele sunt utilizate exclusiv pentru dospire. Încălzirea ocazională a coșului este permisă doar în scopuri de întreținere.

### 6. Sfaturi pentru depozitare

- **Păstrați într-un loc uscat:** Depozitați coșurile din ratan într-un loc uscat, cum ar fi un dulap sau pe un raft, pentru a preveni formarea mușgaiului.
- **Protecție împotriva prafului:** Dacă coșul nu este utilizat pentru o perioadă lungă, depozitați-l într-un sac respirabil sau acoperiți-l cu o cârpă din bumbac pentru a preveni acumularea prafului.

### 7. Utilizare responsabilă

- **Evitați supraîncălcarea:** Nu puneți aluat prea greu în coș, deoarece acest lucru poate provoca deformarea.
- **Inspecții regulate:** Verificați periodic starea coșului pentru a detecta eventuale fisuri sau fibre despicate care pot afecta funcționalitatea sau igiena acestuia.
- **Utilizare conform destinației:** Utilizați coșul exclusiv pentru dospirea aluatului. Nu îl folosiți pentru depozitarea alimentelor umede sau grase.

### 8. Contactul cu alimentele

- Coșurile din ratan sunt fabricate dintr-un material natural potrivit pentru contactul cu alimentele, dacă sunt utilizate corect. Respectarea regulilor de curățare și depozitare asigură igiena și siguranța în timpul dospirii aluatului.
- Coșurile din ratan pot fi, de asemenea, utilizate pentru depozitarea pâinii sau ca element decorativ în bucătărie.



## IT Istruzioni per l'uso sicuro dei cestini in rattan per la lievitazione del pane

### 1. Scopo e funzione

- **Lievitazione dell'impasto:** I cestini in rattan sono progettati per sostenere l'impasto durante la lievitazione. Sono ideali sia per panettieri domestici che per professionisti.
- **Circolazione dell'aria:** I canali specifici del rattan consentono la circolazione dell'aria attorno all'impasto, favorendo una lievitazione uniforme.
- **Motivo decorativo:** La struttura intrecciata del cestino può conferire al pane un motivo decorativo.

### 2. Preparazione del cestino prima del primo utilizzo

- **Pulizia:** Pulire il cestino con un panno asciutto per rimuovere eventuali residui di polvere. Prima del primo utilizzo, sciacquare il cestino sotto acqua corrente, quindi riscaldarlo in forno a 120–140 °C per circa 15–20 minuti, monitorandolo costantemente. Se necessario, ridurre il tempo. Rimuovere il cestino dal forno utilizzando guanti da cucina, posizionarlo su una griglia e lasciarlo raffreddare completamente.

### 3. Istruzioni per l'uso

- **Preparazione della superficie:** Spolverare abbondantemente l'interno del cestino con farina (preferibilmente una miscela di farina di grano e farina di riso o mais) per evitare che l'impasto si attacchi.
- **Lievitazione dell'impasto:** Posizionare l'impasto formato nel cestino con la chiusura rivolta verso l'alto. Coprire il cestino con un panno pulito per evitare che l'impasto si secchi. Mettere il cestino in un luogo caldo per favorire la lievitazione.
- **Trasferimento dell'impasto:** Dopo la lievitazione, capovolgere delicatamente il cestino e trasferire l'impasto su una teglia o una pietra da forno.
- **Impasto umido:** Se l'impasto è troppo umido, potrebbe attaccarsi al cestino. In tal caso, utilizzare più farina o rivestire il cestino con un panno infarinato.

### 4. Manutenzione e pulizia

- **Pulizia dopo l'uso:** Rimuovere la farina in eccesso con una spazzola asciutta o un panno. Raschiare delicatamente i residui secchi di impasto con una spatola in legno o plastica. Non utilizzare mai utensili affilati che potrebbero danneggiare il rattan. Lavare il cestino con acqua non più di due volte l'anno e solo se strettamente necessario. Dopo il lavaggio, asciugare immediatamente il cestino in un luogo ben ventilato o riscaldarlo in forno seguendo le istruzioni per il primo utilizzo. È normale che il colore del cestino cambi nel tempo.
- **Disinfezione (opzionale):** Pulire periodicamente il cestino con un panno imbevuto di aceto per prevenire la crescita di batteri. Lasciarlo asciugare completamente prima dell'uso.

### 5. Limitazioni d'uso

- **Non utilizzare in lavastoviglie:** I cestini in rattan non sono resistenti alle alte temperature, all'umidità e ai detergenti delle lavastoviglie, che potrebbero causarne la deformazione o il danneggiamento.
- **Evitare il forno a microonde:** I cestini in rattan non sono adatti per l'uso nel microonde. Le microonde possono causare l'incendio del cestino e le parti metalliche potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- **Tenere lontano dal fuoco:** Il rattan è un materiale infiammabile. Conservare il cestino lontano da fiamme libere, fornelli a gas e altre fonti di calore.
- **Non utilizzare per la cottura:** I cestini in rattan non sono progettati per cuocere il pane, ma esclusivamente per la lievitazione. Il riscaldamento occasionale del cestino è consentito solo per la manutenzione.

### 6. Suggerimenti per la conservazione

- **Conservare in un luogo asciutto:** Conservare i cestini in rattan in un luogo asciutto, ad esempio in un armadietto o su una mensola, per prevenire la formazione di muffe.
- **Protezione dalla polvere:** Se il cestino non viene utilizzato per un lungo periodo, conservarlo in un sacchetto traspirante o coprirlo con un panno di cotone per evitare l'accumulo di polvere.

### 7. Uso responsabile

- **Evitare sovraccarichi:** Non mettere un impasto troppo pesante nel cestino, poiché ciò potrebbe causarne la deformazione.
- **Controlli regolari:** Controllare regolarmente lo stato del cestino per individuare eventuali crepe o fibre danneggiate che potrebbero comprometterne la funzionalità o l'igiene.
- **Utilizzo conforme:** Utilizzare il cestino esclusivamente per la lievitazione dell'impasto. Non usarlo per conservare alimenti umidi o grassi.

### 8. Contatto con gli alimenti

- I cestini in rattan sono realizzati con materiale naturale adatto al contatto con gli alimenti, purché utilizzati correttamente. Il rispetto delle regole di pulizia e conservazione garantisce igiene e sicurezza durante la lievitazione dell'impasto.
- I cestini in rattan possono anche essere utilizzati per conservare il pane o come elemento decorativo in cucina.

## HU Rattan kelesztőkosarak biztonságos használati utasítása

### 1. Rendeltetés és funkció

- **Tészta kelesztése:** A rattan kelesztőkosarak úgy lettek kialakítva, hogy a tésztát megfelelően támogassák a kelesztési folyamat során. Ideálisak otthoni és professzionális pékek számára egyaránt.
- **Légáramlás:** A rattan speciális barázdái biztosítják a tészta körüli légáramlást, ami egyenletes kelesztést eredményez.
- **Dekoratív minta:** A kosár fonott szerkezete dekoratív mintát adhat a kenyérnek.

### 2. A kosár előkészítése az első használat előtt

- **Tisztítás:** Törölje át a kosarat száraz ruhával, hogy eltávolítsa az esetleges port. Az első használat előtt öblítse le a kosarat folyó víz alatt, majd melegítse fel sütőben 120–140 °C-on kb. 15–20 percig, folyamatos felügyelet mellett. Szükség esetén rövidítse az időt. Vegye ki a kosarat konyhai kesztyűvel, helyezze rácsra, és hagyja teljesen kihűlni.

### 3. Használati útmutató

- **Felület előkészítése:** Szórja meg bőségesen a kosár belső részét liszttel (legjobb, ha búzalisztet rizsliszttel vagy kukoricaliszttel keverve használ), hogy a tészta ne ragadjon.
- **Tészta kelesztése:** Helyezze a formázott tésztát a kosárba, a zárással felfelé. Fedje le a kosarat tiszta konyharuhával, hogy megakadályozza a tészta kiszáradását. Hagyja a kosarat meleg helyen, hogy a tészta megkeljen.
- **Tészta áthelyezése:** A kelesztés után óvatosan fordítsa meg a kosarat, és helyezze át a tésztát egy sütőlapra vagy sütőkőre.
- **Nedves tészta:** Ha a tészta túl nedves, az rátapadhat a kosárra. Ilyen esetben használjon több lisztet, vagy bélelje ki a kosarat lisztezett konyharuhával.

### 4. Karbantartás és tisztítás

- **Használat utáni tisztítás:** Távolítsa el a felesleges lisztet száraz kefével vagy ruhával. A megszáradt tésztadarabokat óvatosan kaparja le fából vagy műanyagból készült spatulával. Soha ne használjon éles eszközöket, amelyek károsíthatják a rattan anyagot. Évente legfeljebb kétszer mossa le vízzel a kosarat, és csak akkor, ha ez feltétlenül szükséges. Mosás után azonnal szárítsa meg jól szellőző helyen, vagy melegítse fel a sütőben az első használatra vonatkozó utasítások szerint. A kosár színének változása természetes folyamat.
- **Fertőtlenítés (opcionális):** Időnként törölje át a kosarat ecettel átitatott ruhával, hogy megelőzze a baktériumok elszaporodását. Hagyja a kosarat teljesen megszáradni.

### 5. Használati korlátozások

- **Ne használja mosogatógépben:** A rattan kelesztőkosarak nem hő-, nedvesség- és tisztítószer-állók, így a mosogatógép deformálhatja vagy károsíthatja őket.
- **Kerülje a mikrohullámú sütőt:** A rattan kosarak nem alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra. A mikrohullámok meggyújthatják a kosarat, a fémrészek pedig károsíthatják a készüléket.
- **Tartsa távol a nyílt lángtól:** A rattan könnyen gyúlékony anyag. Tartsa távol a kosarat nyílt lángtól, gáztűzhelytől és más hőforrásoktól.
- **Ne használja sütésre:** A rattan kosarak nem sütésre készültek – kizárólag tészta kelesztésére szolgálnak. Az alkalmi melegítés karbantartási célokra megengedett.

### 6. Tárolási tippek

- **Tárolás száraz helyen:** Tárolja a rattan kosarakat száraz helyen, például szekrényben vagy polcon, hogy elkerülje a penészképződést.
- **Porlejelés elleni védelem:** Ha hosszabb ideig nem használja a kosarat, tárolja szellős tasakban, vagy takarja le pamutruházattal, hogy megakadályozza a por lerakódását.

### 7. Felelős használat

- **Kerülje a túlterhelést:** Ne helyezzen túl nehéz tésztát a kosárba, mert az deformálódást okozhat.
- **Rendszeres ellenőrzés:** Rendszeresen ellenőrizze a kosár állapotát repedések vagy szétvált szálak tekintetében, amelyek befolyásolhatják a funkcionalitást vagy a higiéniát.
- **Használat rendeltetészerűen:** A kosarat kizárólag tészta kelesztésére használja. Ne használja nedves vagy zsíros ételek tárolására.

### Érintkezés az élelmiszerekkel

- A rattan kosarak természetes anyagból készülnek, amely megfelelő az élelmiszerekkel való érintkezéshez, ha megfelelően használják őket. A tisztítási és tárolási szabályok betartása biztosítja a higiéniai és biztonsági követelményeket a kelesztés során.
- A rattan kosarak kenyér tárolására vagy konyhai dekorációként is használhatók.