

Richtlijnen bij het ingebruiknemen van deze broodvorm vervaardigd van plaatstaal.

1. Het in de broodvorm aanwezige stof verwijderen door deze met een droge doek uit te vegen.
2. Broodvorm invetten met Biskien vet zacht. Hiervoor wordt het vet eerst gesmolten waarna men het op de binnenzijde van de broodvorm d.m.v. een kwast of doek aanbrengt. Dit dient zeer zorgvuldig te geschieden daar de korst van het gebakken brood onherroepelijk aan de broodvorm blijft plakken waar deze niet goed is ingevet.
3. Na het stollen van het gesmolten vet ontstaat er als het ware een witte film in de broodvorm. Alvorens het deegstuk in de broodvorm te leggen, is het raadzaam te controleren of het invetten op de juiste manier is geschied.
4. Bovenstaande bewerking dient nog driemaal te worden herhaald, waarna men over kan gaan op een normale olie (zonnebloemolie o.i.d.). Geen margarine of boter gebruiken want daar zit water in !!
5. De buitenzijde van de vormen is ook niet tegen roest bestand. Ter voorkoming van roestvorming dient u de vorm voor ingebruikname ook aan de buitenzijde te oliën.
6. Het brood niet in de vorm laten afkoelen maar direct uit de oven lossen. Indien hiermee wordt gewacht, ontstaat ten gevolge van condensvorming tussen het brood en de vorm een vluagroest op de binnenzijde van de vorm waardoor vroeg of laat de op de binnezijde van de vorm gevormde oliefilm loslaat en zwarte plakken op het brood veroorzaakt.
7. De vorm nooit afwassen of op de een of andere manier met water in aanraking laten komen vanwege roestvorming.
8. Geen suikerbrood o.i.d. in deze vorm bakken, want daar kan die erg vuil van worden. Voor het bakken van suikerbrood het beste aluminium bakvormen gebruiken, of bijgaand bakblik bekleeden met bakpapier.