

Backzubehör



Backbrett Profi 2 cm stark, 59 cm breit massiv mit zwei Anschlagleisten, mit genuteten Gegenleisten, verleimte Massivleisen, inklusive Schutzbeutel aus Baumwolle.

No. 14 1582 Lindenholz 60 cm
No. 14 1583 Lindenholz 80 cm
No. 14 1584 Lindenholz 100 cm
No. 14 1585 Eichenholz 60 cm
No. 14 1586 Eichenholz 80 cm
No. 14 1587 Eichenholz 100 cm



Backbrett/Bastelbrett

75 x 50 cm Economy aus mehrschichtigem Birkenholz Stärke 1 cm. Mit 3 entfernbaren seitlichen Randleisten und angeleimter Anschlagleiste. Furnierplatten über Kreuz verleimt.

No. 14 1635



Mehlbesen aus Holz oder Hygiene-Mehlbesen aus Kunststoff

ideal zum Reinigen von bemehlten Arbeitsflächen ohne das Mehl aufzuwirbeln.

Holz:

No. 23 020 Naturborsten
No. 23 271 helles Rosshaar (Falbe)
No. 23 272 dunkles Rosshaar

Hygiene-Kunststoff:

No. 23 021 weiß
No. 23 243 blau
No. 23 244 rot



Brotstreicher/Bräunwisch

zum Befeuchten der Teigwaren, Abbürsten der fertig gebackenen Brote und auch zum Verstreichen von Tortengüssen, Glasuren usw.

No. 23 172 aus Holz
No. 23 267 aus Kunststoff
No. 23 245 Hygiene weiß
No. 23 246 Hygiene blau
No. 23 247 Hygiene rot



Nudelholz „Mattarello“ Ø 4 cm

robustes Buchenholz in einem Stück gefertigt.

No. 14 1159 mit Länge 32 cm
No. 14 1087 mit Länge 40 cm
No. 14 1160 mit Länge 50 cm
No. 14 1161 mit Länge 60 cm
No. 14 1162 mit Länge 70 cm
No. 14 1462 mit Länge 100 cm



Nudelhölzer aus Buchenholz

Länge 32 cm zur Herstellung italienischer Pasta auf klassischer Art, Durchmesser 4 cm.

No. 14 882 für Spaghetti
No. 14 883 für Tagliatelle
No. 14 884 für Fettuccine
No. 14 885 für Pappardelle



Pizza-, Flammkuchen- Pidebrett

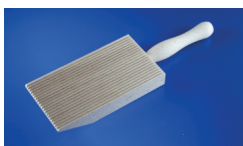
Aus mehrschichtigem Birkenperrholz, Furnierplatten über Kreuz verleimt.

Mit abgeflachter Randspitze zur optimalen Aufnahme. Holzstärke = 5,5 mm
No. 14 1332 MINI Länge 41,5 cm ; Breite 30 cm
No. 14 1474 MAXI Länge 50 cm ; Breite 37,5 cm
No. 14 1498 SEELE Länge 50 cm ; Breite 23 cm



Mehlschaufel aus Buchenholz

No. 14 950 MINI Länge 7 cm
No. 14 1086 MEDIUM Länge 10 cm
No. 14 951 MITTEL Länge 14 cm
No. 14 952 MAXI Länge 24 cm
No. 15 102 aus Edelstahl



Gnocchibretter aus Buchenholz

No. 14 872 schmal 12x6 cm
No. 14 1156 breit 12x9 cm mit Pennestab
No. 14 1061 flach 12,5x8 cm mit Stab+Unterlage
No. 14 1430 Malloreddus-Brett



Holzspachtel/Schaber

aus Buchenholz vielseitig verwendbar z.B. zum Schaben, zum Reinigen, Portionieren, Basteln...

No. 14 1440 mit Griff
No. 14 1636 rund
No. 14 1637 rechteckig
No. 14 1501 mit Griffmulde



MAAJ Inh. Joachim Mattes

Plettenbergstr. 23
Tel. +49 (0) 7426 913731
info@maaj.de

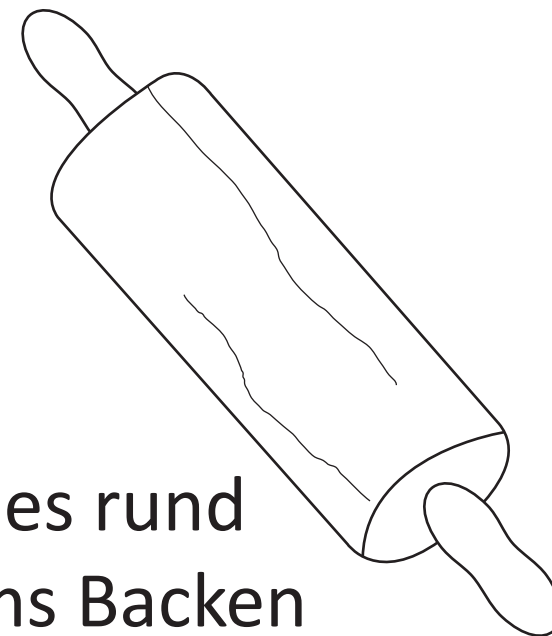
78586 Deilingen/GERMANY
Fax +49 (0) 7426 913819
www.maaj.de

Onlineshop: www.shop-haushalt.de

www.facebook.com/maajshop

Holzartikel = MADE IN EU (Italien/Slowenien)
Brotstreicher + Mehlbesen = MADE IN GERMANY

Alles rund ums Backen



Gebrauchsanleitung Backbretter aus Holz

Allgemein: Holz ist und bleibt ein Naturprodukt und stammt aus einer natürlichen Ressource. Da es sich bei Holz um einen Naturrohstoff handelt, sind holztypische Merkmale wie Äste, leichten Einkerbungen, Maserungen sowie natürliche Verfärbungen normal - was kein Qualitätsmangel darstellt. Es gibt kein 100% perfektes Holz ohne jegliche Makel.

Wir achten beim Wareneingang und beim Warenausgang auf ein einwandfreies Brett und versenden nur kontrollierte Backbretter. Daher verlässt jedes Brett unser Lager in einwandfreiem Zustand. Wir können aber nicht jedes holztypische Merkmal ausschließen. Bitte achten Sie nach Erhalt des Paketes auf eine korrekte Lagerung.

Achtung: Holzbretter niemals in der Spülmaschine reinigen. Generell keine heißen Töpfe und Pfannen oder ähnliches auf das Holzbrett stellen!

Lagerung: Das Brett nach Gebrauch trocken halten. Das Brett darf keiner Feuchtigkeit, keiner Hitze, keiner Sonne oder Wärmequellen wie Heizung ausgesetzt werden, ebenfalls von Zugluft und Klimaanlage fernhalten. Bewahren Sie das Brett nach Gebrauch am besten hochkant an einen dunkeln und trockenen Platz. Es empfiehlt sich das Brett in einem Stoffbeutel zu lagern (Folie und Kunststoffe sind nicht empfohlen da hier die Feuchtigkeit nicht entweichen kann).

Reinigung: nur Nebelfeucht abwischen. Nicht nass abwischen da Nässe ins Holz einzieht, das Brett unter Spannung versetzt und zur Folge hat: das Brett wird unweigerlich krumm und wird nie mehr gerade. Ein verzoogenes Brett liegt nicht plan und kann nicht mehr repariert werden. Der Verzug vom Brett ist unumkehrbar.

Pflege/Ölung: Das Brett kann wunschgemäß auch Natur belassen werden ohne zusätzliche Behandlung. Da Holzbretter aber anspruchsvoller als Kunststoffe etc. sind, können Sie mit einer regelmäßigen Pflegebehandlung dazu beitragen, damit Ihr neues Brett noch lange schön aussieht. Sie können hierzu das Brett regelmäßig einölen. Bitte aber generell beidseitig, da bei einseitiger Ölung sich das Brett verziehen kann aufgrund unterschiedlicher Oberfläche.

Wir empfehlen zur Einölung „Leinöl“, da dieses Öl schnell trocknet, schnell einzieht und auch oft zur Holzimprägnierungen verwendet wird. Achten Sie möglichst auf ein speichelechtes und veganes Leinöl. Tragen Sie das Leinöl ganz dünn auf und lassen Sie erste Schicht trocknen. Danach können Sie weitere Schichten gegebenenfalls auftragen nach erfolgreiche Trocknung der ersten Schicht. Leinöl hat den Vorteil einer langanhaltenden und auffrischenden Tiefenwirkung und schützt Ihr Brett intensiv.

Glänzende Bretter: Wünschen Sie ein glanzpoliertes Brett, damit das Holz schön glänzt, dann können Sie z.B. unser „Hartglanzwachs farblos“ auftragen. Allerdings gilt dann unbedingt zu beachten: bei Auftragen einer Wachs-schicht und Glanzpolitur darf das Brett nur für dekorative Zwecke verwendet werden z.B. zum Präsentieren von Gegenständen. Lebensmittel dürfen aus gesundheitlichen und hygienischen Gründen nicht direkt mit dem Wachs in Kontakt gelangen.

Bitte beachten Sie unbedingt diese gut gemeinten Hinweise damit Sie lange Freude mit dem Brett haben werden. Bei Nichtbeachtung kann das Brett beschädigt und unbrauchbar werden und somit der Garantieanspruch unter Umständen erlöschen.

EN

Instruction manual for the dough tray of wood

General: Wood is and will be a natural product and derives from a natural resource. Since wood is a natural raw material marks like branches, little indentations, figures as well as natural discolorations are typical for wood and therefore normal. This doesn't mean that there is a lack of quality. There will never be a 100% perfect wood without any mar.

During the incoming goods and the outgoing goods, we look after a flawless tray and we only convey controlled dough trays. Therefore, every tray leaves our warehouse in a flawless condition. However, we can't eliminate every mark which is typical for wood. Please pay attention to the correct storage.

Attention: Don't put the tray of wood into the dishwasher AND don't put hot pans and pots on it.

Storage: After using the tray, keep it dry. The tray should be kept away from humidity, heat, sun, sources of heat like a heating, draught and air conditioning. It will be the best, if you store the tray on edge at a dark and dry place. We recommend to store it in a cotton bag, don't use a plastic bag.

Cleaning: Don't wipe the tray wet, only humid, because the wetness inserts into the wood. So the tray is put under pressure and gets buckled. This is irreversible.

Maintenance/ oiling: You can leave the tray naturally, without additional treatment. But wood trays are more exigent than plastic etc. and in this way, you can help the tray to stay beautiful by caring for it a regular basis. You can oil it sometimes too. But you should do this on both sides, because the tray could go out of shape when you only oil one side.

We recommend „linseed oil“ for the oiling, since this oil is drying and inserting fastly. Moreover, it is also used for the impregnation of wood. Look after the resistance to spittle and that it is vegan. Put the linseed oil on lightly and let it dry. Then, you can put on more layers after the first layer is dry.

The advantage of linseed oil is its long lasting and refreshing penetration which protects your intensely.

Polished trays: If you wish a polished tray, where the wood shines beautifully, then you can put on our „Wax colorless“ for example. Though, you should consider that the tray can be used only for ornamental purposes. For example, for presenting things, if you put on a wax layer. Groceries aren't allowed to get into contact with way due to hygienic reasons.

Please consider these well-meant tips, so that you can be happy with your tray for a long time. If you don't consider the tips, the tray could get damaged and unusable and the warranty claim possibly will extinguish.