

## REINIGEN VAN CHOCOLADE VORMEN

### Overtollige chocolade verwijderen

Achtergebleven vuil en resten chocolade afspoelen met warm water (max 60°C). Gebruik een zachte doek, kwast of spons en vermijd materiaal dat krassen kan veroorzaken.

### Wassen

Spoel de vormen opnieuw met warm water (max 60°C). Laat ze daarna ca 10 minuten weken in warm water (circa 60°C), met een paar druppeltjes afwasmiddel. Gebruik afwasmiddel dat geschikt is voor gebruik met Polycarbonaat, met een pH-waarde tussen 9,5 en 10,5. Vormen wassen en spoelen onder een lage waterdruk, met een maximum van 3 bar. De vormen kunnen in de vaatwasser. Controleer wel de max. watertemperatuur (+/- 60 °C) van het wasprogramma, de pH van de zeep en de waterdruk waarmee de vaatwasser spoelt.

### Spoelen

Na het wassen de vormen nog eens spoelen om zeepresten te verwijderen.

Gebruik hiervoor bij voorkeur gedemineraliseerd water (maximum 60°C), in combinatie met een spoelmiddel dat geschikt is voor gebruik met polycarbonaat en een maximale pH-waarde van 7 heeft.

Doseer het spoelmiddel volgens de instructies op de verpakking.

### Drogen

Na het spoelen kunnen de achtergebleven waterdruppels verwijderd worden met behulp van een warmeluchtblazer die is ingesteld op een temperatuur van maximum 70°C à 80°C. Droog ook de achterzijde van de vorm, om vlekken op de onderliggende vormen te voorkomen.

### Mouleren

Wanneer u gereinigde vormen weer gaat gebruiken, raden we aan om ze een eerste keer apart te mouleren en opnieuw te demouleren. Dit zal de glans van het eigenlijke eindproduct ten goede komen.