

REINIGUNG VON SCHOKOLADE – FORMEN.

ÜBERSCHLÜSSIGE SCHOKOLADE ENTFERNEN.

Restschmutz und Schokoladeresten mit warmem Wasser (max 60°C) abspülen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, eine Bürste oder einen Schwamm und vermeiden Sie Materialien die eventuell Kratzer verursachen können.

Waschen

Nochmal mit lauwarmen Wasser (max 60°C) spülen. Anschliessend in lauwarmem Wasser – ca 10 Minuten - mit ein paar Tropfen Spülmittel einweichen lassen. Das Waschmittel muss geeignet sein in Verwendung mit Polycarbonat, d h einen pH-Wert zwischen 9,5 und 10,5 . Waschen und spülen Sie die Formen, der Druck des Wassers darf 3 Bar nicht überschreiten. Die Formen können in die Geschirrspülmaschine gewaschen werden, überprüfen Sie bitte die Temperatur (max. 60°C) des Wassers, den PH-Wert der Seife und den Druck des Wassers.

Spülen

Nach dem Waschen sollten die Formen nochmal gespült werden um restliche Waschmittel zu entfernen. Verwenden Sie hierfür am Besten demineralisiertes Wasser (max 60°C) mit einem für Polycarbonat geeigneten Klarspüler (PH Wert max 7). Dosieren Sie den Klarspüler gemäß den Anweisungen auf der Verpackung.

Trocknen

Nach dem Spülen die restlichen Wassertropfen mit einem auf max. 70 °C bis 80 °C eingestellten Warmluftgebläse entfernt werden. Auch die Rückseite der Formen trocknen um Flecken auf den darunter liegenden Formen zu vermeiden.

Formen

Wenn Sie gereinigte Formen wieder verwenden, empfehlen wir, diese erstmalig separat zu formen und wieder zu entformen. Hierdurch wirdt der Glanz des eigentlichen Endprodukts verstärkt.