

# JÄSNING



Design and Quality  
IKEA of Sweden

**English**

**3**

**עברית**

**4**

# English

## Before use

Before using your proofing basket for the first time, it should be treated as follows:

- Moisten the proofing basket with water.
- Sprinkle flour over the basket.
- Tip and gently shake out excess flour and allow the proofing basket to dry.

## Use

Dust the proofing basket with flour before each use, make sure the flour covers all surfaces and gets in all grooves. Tip and gently shake out excess flour.

The first times you use the proofing basket, you may need to use extra flour to prevent the dough from sticking. It can take up to three uses before the proofing basket works optimally.

Place the dough in the proofing basket and cover it with the included cloth. Once the dough has risen, place the bread on a baking tray and put it in the oven.

## Cleaning and storage

Allow the basket to dry.

Brush and tap the basket lightly to remove any remaining dough after each use.

Hand wash the proofing basket with cold water 1-2 times per year or as needed. Do not use detergent.

Allow the proofing basket to dry completely before storing it in a dry, ventilated place in order to avoid mould.

After cleaning the proofing basket, perform the same treatment process as before the first use.

## Important

Do not use the proofing basket in the oven.

# עברית

## לפני השימוש

לפני השימוש הראשון בסלסילת ההתפחה, יש לפעול לפי ההנחיות הבאות:

- הרטיבו את סלסילת ההתפחה במים.
- פזרו קמח על הסלסילה.
- הטו ונערו בעדינות את עודף הקמח ולאחר מכן השאירו את סלסילת ההתפחה להתייבש.

## אופן שימוש

פזרו קמח על סלסילת ההתפחה לפני כל שימוש, יש לוודא שהקמח מכסה את כל המשטחים והחריצים. הטו ונערו בעדינות את עודף הקמח.

בפעמים הראשונות בעת השימוש בסלסילה, יתכן ותצטרכו להשתמש בקמח נוסף בכדי למנוע מהבצק להידבק. יש לחזור על תהליך טיפול זה שלוש פעמים כדי לגרום לסלסילת ההתפחה להפיק את ביצועיה המיטביים.

הניחו את הבצק בסלסילת ההתפחה וכסו אותו בבד הכלול. לאחר שהבצק עלה, הניחו את הלחם על מגש אפייה והכניסו לתנור.

## הוראות ניקוי ותחזוקה

הניחו את הסל לייבוש מלא.

הסירו שאריות בצק שהצטברו בסל לאחר כל שימוש בעזרת מברשת.

יש לשטוף את הסל במים קרים 1-2 פעמים בשנה או לפי הצורך. אין להשתמש בחומר ניקוי.

הניחו לסל להתייבש לחלוטין לפני אחסון במקום יבש ומאוורר על מנת להימנע מהצטברות עובש.

לאחר ניקוי סל, חזרו אחר תהליך הניקוי כמפורט לעיל בסעיף "לפני שימוש ראשוני".

## חשוב

אין להשתמש בסלסילת ההתפחה בתנור.