

Schlagschüssel Kupfer

Bestell-Nr. 79499

Eine gute Schlagschüssel muß aus Kupfer sein – einerseits wegen der herausragenden Wärmeleitfähigkeit des Metalls, die für ein schnelles und punktgenaues Aufwärmen und Abkühlen in der Patisserie unerlässlich ist. Und andererseits, weil ein wirklich standfester, cremiger Eischnee tatsächlich nur in einer Kupferschüssel herzustellen ist: Die mechanische Bewegung beim Schlagen verändert die Struktur der Conalbumin-Proteine im Eiweiß, Kupfer-Ionen stabilisieren dieselben – und so kommt es zu haltbarem Eischnee (bei gleichzeitiger Minimierung der Gefahr des „Überschlagens“, bei der die Proteine koagulieren und zusammenklumpen).

Verwendung

- Benutzen Sie die Schlagschüssel ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Verwenden Sie die Schlagschüssel nicht für die Zubereitung (stark) säurehaltiger Lebensmittel, da sich sonst Grünspan bilden kann.
- Verwenden Sie die Schlagschüssel niemals zur Aufbewahrung von Speisen oder Lebensmitteln.

Tip zum Schlagen von Eiweiß:

Schüssel und Eiweiß sollten die gleiche Temperatur (Raumtemperatur, nicht zu kalt) haben. Legen Sie ein feuchtes Tuch unter die Schlagschüssel, bevor Sie mit der Arbeit beginnen; so verhindern Sie, daß die Schüssel wegrutscht. Reiben Sie die Schüssel mit etwas Salz aus, und geben Sie dann das Eiweiß in die Schüssel. Schlagen Sie das Eiweiß mit einem großen Schneebesen zu steifem Schnee.

Pflege

Kupfer kann sich durch Gebrauch und Umgebungseinflüsse verfärben; diese Verfärbungen sind materialbedingt und, bei bestimmungsgemäßer Verwendung, unbedenklich.

Spülen Sie die Innenseite der Schlagschüssel möglichst unmittelbar nach Gebrauch von Hand mit viel Wasser und einem milden Spülmittel aus. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit Wiener Kalk, Bestell-Nr. 17727, eventuell unter Zugabe von etwas Spülmittel. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben zur Anwendung der Reinigungsmittel.

Polieren Sie die Außenseite (keinesfalls die Innenseite!) der Schlagschüssel von Zeit zu Zeit mit einem Kupferpflegemittel (z.B. Spring Kupferreiniger, Bestell-Nr. 65950); beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben zur Anwendung der Pflegemittel. Benutzen Sie keine bleichenden Mittel und keine scheuernden Tücher oder Schwämme.

Trocknen Sie die Schlagschüssel sofort nach der Reinigung sorgfältig mit einem weichen Trockentuch ab.

MANÜFACTUM.