

## Kuchenbleche aus Blaublech



### Eigenschaften und Qualität

Seinen Namen und seine hervorragenden Eigenschaften hat das kaltgewalzte Feinblech durch eine fest haftende, blau glänzende Eisenoxidablagerung, die beim sogenannten "Bläuen" entsteht: das Blech wird bei 800-900° C in oxydierender Atmosphäre zum Glühen gebracht.

Durch die in Früchten enthaltenen Fruchtsäuren können beim Backen von Früchtekuchen auf dem Blech Flecken entstehen, welche jedoch die guten Backeigenschaften des Bleches nicht beeinträchtigen.

Die gebleichten Stellen, welche gelegentlich auch bei neuen Blechen auf der Oberfläche entstehen, sind für das Backgut unschädlich.

Das Stahlblech ist vollkommen unbeschichtet, das heisst ohne Schutzlack und ohne Antihafbelag. Aehnlich wie eine Stahlbratpfanne ist das Blaublech rostanfällig und sollte deshalb nach Gebrauch immer gut **abgetrocknet und eingeölt** werden.

**Für die Reinigung in der Waschmaschine ist Blaublech grundsätzlich ungeeignet.**

Als Aufbewahrungsblech ist Blaublech nicht geeignet. Die Speisen können einen metallischen Geschmack annehmen. Das Backgut sollte deshalb nicht über längere Zeit im Blech gelassen werden.

Das seit Jahrzehnten bewährte Blau-Kuchenblech garantiert die besten Backeigenschaften und hat - bei sachgemässer Behandlung - eine sehr lange Lebensdauer.

**Die Qualität wird mit längerem Gebrauch immer besser.**