



DAS PANEDOR HANDBUCH



PANEDOR

Die Kunst, Brot länger zu genießen.

HANDBUCH

Gebrauchsanweisung und Wissen für mehr Genuss



Gutes Brot. Wertvolle Zeit. Weniger Verschwendung.

WILLKOMMEN BEI PANEDOR

Schön, dass Sie sich für Panedor entschieden haben. Sie haben damit mehr erworben als einen Brotkasten. Sie haben sich für eine Idee entschieden.

Gute Lebensmittel verdienen Zeit.

Panedor wurde entwickelt um Brot aufzubewahren, wie es die Natur vorgesehen hat; in einem stabilen, ausgewogenen Klima - nicht zu trocken, nicht zu feucht. Damit Brot länger frisch bleibt und weniger im Abfall landet.

DER PANEDOR KANN VIELES. ZAUBERN KANN ER NICHT.

Ein Brot, das bereits trocken oder schimmelig ist, wird auch im Panedor nicht wieder in Form kommen. Frisches Brot hineinlegen - dann macht der Pandor den Rest.

DIE IDEE HINTER PANEDOR



WARUM TROCKNET BROT AUS?

Brot verliert ständig Feuchtigkeit an die Umgebung. Zu trockene Luft lässt die Krume schneller altern und die Kruste hart werden.



WARUM SCHIMMELT BROT?

Ist es zu feucht und die Luft steht, können sich Schimmelpilze bilden. Sie brauchen vor allem Wärme, Feuchtigkeit und wenig Luftbewegung.



WARUM HILFT EIN BROTKASTEN ALLEIN OFT NICHT?

Viele Brotkästen sind zu dicht oder haben keine Möglichkeit, die Luftfeuchtigkeit zu regulieren.



WARUM HUMIDOR-TECHNIK?

Seit Jahrzehntem regulieren Humidore die Luftfeuchtigkeit auf natürliche Weise. Genau dieses Prinzip nutzen wir für Brot.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

So arbeitet der Panedor optimal.

1

DESTILIERTES WASSER VERWENDEN

Brot verliert ständig Feuchtigkeit an die Umgebung. Zu trockene Luft lässt die Krume schneller altern und die Kruste hart werden.



2

SCHLIESSEN UND RUHEN LASSEN

Ist es zu feucht und die Luft steht, können sich Schimmelpilze bilden. Sie brauchen vor allem Wärme, Feuchtigkeit und wenig Luftbewegung.

3

PAD EINSETZEN

Viele Brotkästen sind zu dicht oder haben keine Möglichkeit, die Luftfeuchtigkeit zu regulieren.

4

BROT EINLAGERN

Seit Jahrzehntem regulieren Humidore die Luftfeuchtigkeit auf natürliche Weise. Genau dieses Prinzip nutzen wir für Brot.

WELCHES PAD FÜR WELCHES BROT?

58% FÜR KRUSTIGE BROTE

- Baguette
- Pain Pailasse
- Steinofenbrot
- Krustige Sauerteigbrot
- Rustikale Mischbrote

→ bleibt länger knusprig
→ trocknet weniger schnell aus



69% FÜR MISCHBROTE

- Ruchbrot
- Bauernbrot
- Halbweissbrot
- Dinkelbrot
- Mischbrote

→ unser Allrounder



72% FÜR WEICHE BROTE

- Zopf
- Toastbrot
- Brioche
- Milchbrot
- Butterzopf

→ bleibt weich
→ schimmelt nicht schneller



LÜFTUNGSREGULIERUNG - IHR FEINREGLER

Nicht jedes Brot ist wie das andere. Vor allem selbst gebackenes Brot hat jedes Mal eine andere Restfeuchte. Darum hat der Panedor eine einstellbare Lüftung

MEHR LÜFTUNG (trockener) ← → WENIGER LÜFTUNG (feuchter)



- Starten Sie mit der empfohlenen Pad-Stufe (58%, 69%, oder 72%)
- Ist das Brot zu trocken → etwas schliessen (weniger Lüftung)
- Ist das Brot zu weich oder es beschlägt stark → etwas öffnen (mehr Lüftung)
- Kleine Änderungen - grosse Wirkung
- Notieren Sie Ihre ideale Einstellung. Jedes Brot hat eine eigene.



GEBEN SIE IHREM BROT 1-2 TAGE ZEIT.

Erst dann zeigt sich, ob die Einstellung passt.

SELBST GEBACKENES BROT

Mit Liebe gebacken - mit Wissen aufbewahrt.



VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN

Mindestens 4-6 Stunden.
Warme Krume enthält nicht Feuchtigkeit.



RESTFEUCHTE VERSTEHEN

Selbst gebackenes Brot hat oft mehr Restfeuchte als Brot vom Bäcker. Deshalb reagiert es sensibler.



SAUERTEIG VS. HEFE

Sauerteigbrote bleiben von Natur aus länger frisch. Sie profitieren besonders von stabiler Feuchtigkeit.



BACKTEMPERATUR & KRUSTE

Eine dicke, kräftige Kruste schützt besser vor Feuchtigkeitsaustausch.



REGEL: GUT BACKEN, GUT AUSKÜHLEN, DANN IN DEN PANEDOR.

DOPPIO ODER SINGOLO?

DOPPIO

Mit zwei Klimazonen und viel Platz ist der "Doppio" bestens geeignet für Menschen, die viel und unterschiedliche Brote essen.



SINGOLO

Der "Singolo" passt zu Menschen, die meistens dieselbe Brotsorte genießen und deshalb nur eine Feuchtigkeitszone brauchen.



WANN PAD WECHSELN?



- Das Brot altert schneller als sonst.
- Es riecht leicht muffig.
- Das Pad ist hart und leicht.
- Nach spätestens 4 Monaten.

PANEDOR INSIDE - DIE HALTERUNG FÜR IHREN BROTKASTEN

Sie lieben Ihren Brotkasten und möchten ihn behalten? Panedor Inside macht ihn besser.



- Flache Halterung aus Holz.
- Luftlöcher für optimale Zirkulation.
- Zwei Pads seitlich einschieben.

WICHTIG ZU WISSEN

Ohne regulierbare Lüftung ist die Steuerung weniger präzise. Je nach Dichtigkeit Ihres Brotkastens kann die Wirkdauer etwas kürzer sein.

WANN PAD WECHSELN?



- Das Brot altert schneller als sonst.
- Es riecht leicht muffig.
- Das Pad ist hart und leicht.
- Nach spätestens 4 Monaten.

UNSERE HUMIDITY PADS

- Pflanzliche Basis
- Lebensmitteltauglich & zertifiziert
- Frei von schädlichen Stoffen
- Auch für Zigarren geeignet
- Kein Gel - Kein Nachfüllen
- Nicht öffnen
- Nicht essen
- Kinder sollen nicht damit spielen

REINIGUNG UND PFLEGE

- Nur mit feuchtem Tuch reinigen
- Keine scharfen Reinigungsmittel
- Keine aggressiven Chemikalien
- Nicht in die Spülmaschine
- Krümel mit Casa Gustar Krümelbürste oder Handstaubsauger entfernen (optimalerweise einmal pro Monat)
- Holz ab und zu "atmen" lassen (Tür öffnen, lüften, fertig)

KLEINE TIPPS FÜR GROSSEN GENUSS

- Seltener öffnen, Brot mag Ruhe
- Ein grosses Brot bleibt länger frisch als kleine
- Brot immer vollständig auskühlen lassen
- Nur Brote ohne Schimmel einlagern
- Vertrauen Sie Ihrem Gefühl - und dem Hygrometer (in Lieferumfang enthalten)
- Jedes Brot hat seinen eigenen Charakter. Zum Glück lässt sich der Panedor darauf einstellen.

PANEDOR BY CASA GUSTAR

|

WWW.PANEDOR.CH

|

INFO@PANEDOR.CH

Casa Gustar ist eine Marke der HH GmbH

Hauptstrasse 80

CH-8272 Ermatingen



Wir freuen uns auf Feedback, Fragen und Geschichten
rund um gutes Brot und den Panedor

