

Vedr.: Brugsmødelansøgning

Benævnelse:	Nedbrydelig brødforn af poppeltræ.
Frembringelsens anvendelsesområde:	Formen anvendes til frembringelse af særlige karakteristika ved fremstilling og opbevaring af forskellige gærdejsprodukter.
Materialebeskrivelse:	Poppeltræ er en hurtigt voksende træsort, der indeholder meget vand. Poppeltræ er den eneste træsort, der ikke afgiver kemiske stoffer, hvilket gør den velegnet til levnedsmidler. Tynde plader af frisk poppeltræ er meget fleksible, hvilket gør det muligt at skære og folde emner af poppeltræ. Denne form hæftes med fire metalklips. Efter tørring bevarer emnerne deres form uden brug af andre materialer.
Modelbeskrivelse:	Formene foldes i forskellige størrelser og med forskellig sidehøjde. I visse modeller kan hæftning i formens ender helt undgås.
Teknisk virkning:	Hensigten med anvendelse af forme af denne type er, at brødene lægges i formen fra hæveprocessens begyndelse og bliver i formen til brødet er anvendt hos forbrugeren. Herved bevarer en fugtighed i brødet under hævnning og bagning, der medvirker til en karakteristisk smagsudvikling. Efter afbagningen nedsætter formen brødets fugtafgivelse, hvilket er gunstigt for brødets holdbarhed.

Kendt teknik:	Konventionelle brødforme anvendes kun som bageforme, og er derfor kun bestemmende for brødets form og fugtafgivelse under afbagning. Formene er fremstillet af metal eller kunststof med henblik på genanvendelse, hvilket betyder en ekstra arbejdsgang i bageriet.
Den nye teknik:	Med træformene opnås at gærdejsprodukterne kan hæves, bages og sælges i samme form, med de fordele, der omtales ovenfor. Formene giver desuden mulighed for mærkning med relevante oplysninger af et produkt, der normalt ikke er mærkbart. Da brødet forbliver i samme form fra producent til forbruger, opnås en 100% garanti for, at brødet svarer til formens eventuelle mærkning.
Bortskaffelse:	Idet poppeltræformene udelukkende er naturmaterialer, kan det derfor nedbrydes fuldstændig.
Sammendrag:	Denne frembringelse angår en bageform udført i poppeltræ, hvori gærdejsprodukterne hæver, bages og sælges i. Poppeltræet er den eneste træsort, der ikke afgiver nogen kemiske stoffer, men derimod tilfører det aflagte produkt en karakteristisk smag.
Derudover	holder poppeltræformen på fugtigheden, således at det færdige produkt holder sig frisk længere. Som producent af brød bagt i poppeltræ, opnås en større sikkerhed for, at indholdet svarer til hvad der evt. kan være påtrykt formen pga. der ikke vil være mulighed for ombytning af færdigbagte produkter fra produktion til forbruger.

Vedr.: Brugsmodelansøgning/Brugsmodelkrav

- 1) Nedbrydelig brødform i poppeltræ
- 2) Nedbrydelig brødform i poppeltræ k e n d e t e g n e t ved, at den ikke afgiver kemiske stoffer.
- 3) Nedbrydelig brødform i poppeltræ - ifølge krav 1 eller 2, ved at der opnås en større fugtighed i det afbagte brød pga. dejstykkerne forbliver i formene fra produktion til forbruger.
- 4) Nedbrydelig brødform i poppeltræ ifølge et hvilken som helst, af de foregående krav, k e n d e t e g n e t ved at formen nedsætter brødets fugtafgivelse, hvilket er gunstigt for brødets holdbarhed.
- 5) Nedbrydelig brødform i poppeltræ ifølge et hvilken som helst af de foregående krav. K e n d e t e g n e t ved at den opnåede fugtighed giver en mere karakteristisk smagsudvikling.
- 6) Nedbrydelig brødform i poppeltræ ifølge et hvilken som helst af de foregående krav, k e n d e t e g n e t ved eventuelle påtryk på formen giver en større sikkerhed for at der ikke sker ombytning af specifikke varer fra produktion til forbruger.