

## Das ultimative Teigbearbeitungs- und Gärtuch (ULRAFLON)

- Dienstag, Dezember 13, 2011

<https://ketex.de/blog/allgemein/das-ultimative-teigbearbeitungs-und-gartuch-ulraflon/>

Nachdem es in einigen Foren zu heftigen Diskussionen über dieses Tuch gekommen ist, möchte ich hier doch mal einige Dinge klarstellen und aufklären. Bei einem Bäcker bei den Herrgottstaler Backtagen in Creglingen (Fa. Manz) sah ich zum ersten Mal überhaupt so ein Tuch und war von der Handhabung begeistert! Durch einen User bekam ich durch Zufall die Adresse der Firma Ulraplast, die solche Tücher als Gärtücher für einen großen Brötchenbackautomatenhersteller (Fortuna) herstellt.

Mir war sofort klar, dass man die Tücher auch sehr gut als Teigbearbeitungstücher benutzen kann. Ich testete ein Muster, musste aber feststellen, ganz ohne Mehl kommt man nicht aus. Man braucht nur ganz wenig Mehl und kein Teigling klebt mehr an. Diese Antihafteigenschaft bleibt auch nach mehreren Wäschen bestehen.

### Die ganzen Vorzüge eines solchen Tuches sind:

- ein für die Bäckerei speziell entwickeltes Textilgewebe
- 100 % Polyester mit atmungsaktiver und antibakterieller Beschichtung
- schwere Stoffqualität
- waschbar bis 60° und schrumpft nicht
- Wasser- und ölabweisend - ph neutral und temperaturbeständig
- der für mich als Hobbybäcker größte Vorteil ist, dass man das Tuch nur ganz wenig bemehlen muss und die Küche bleibt sauber

Ich habe dann diesen Artikel in meinen Shop aufgenommen und biete das [Teigbearbeitungstuch](#) (einzeln abgepackt) für 18,95 € pro Stück an.

Die Firma Ulraplast möchte keine Kleinbestellung abwickeln und deshalb bin ich der Distributor für den Endkunden.

[Hier das Video zur Handhabung](#)

---