

Hartelijk bedankt voor uw aankoop bij Bakvormen.com. U kunt de bakvorm het beste gebruiken op de manier die hieronder beschreven staat. Wij wensen u veel (bak)plezier!

Gebruiksaanwijzing Silicone bakvormen

Voor het eerste gebruik:

Was de vorm met zeep in heet water. Spoel deze af en laat hem goed drogen.
Smeer de vorm in met wat boter of olie (dit hoeft alleen de eerste keer).

Gebruik in oven en magnetron:

- 1) Zet de bakplaat (of rooster) uit de oven op het aanrecht.
- 2) Zet de silicone bakvorm op de bakplaat en doe het beslag in de silicone bakvorm.
- 3) Plaats de bakplaat met de vorm in de voorverwarmde oven. De vorm is geschikt tot +230 °C
- 4) **Let op! Stel de baktijd +/- 25% korter in. Met onze bakvormen duurt het bakken korter!**
- 5) Haal de silicone bakvorm met de bakplaat uit de oven.
- 6) Laat de silicone bakvorm goed afkoelen.
- 7) U kunt de silicone bakvorm omdraaien en de inhoud is zonder problemen uit de silicone bakvorm te verwijderen.

Gebruik in de koelkast of vriezer:

- 1) Zet de silicone bakvorm op een bord of dienblad op het aanrecht.
- 2) Schenk het mengsel in de vorm.
- 3) Plaats de vorm met het bord of dienblad in de vriezer of koelkast. De vorm is geschikt tot -40 °C.
- 4) Na invriezing of afkoeling zet u de silicone bakvorm met bord/dienblad op het aanrecht.
- 5) U kunt de silicone bakvorm omdraaien en de inhoud is zonder problemen uit de silicone bakvorm te verwijderen.

Vormen met een verstevigingsring:

- 1) De ring gaat gewoon mee in de oven en vriezer.
- 2) Voor het afwassen de ring uit de vorm halen.
- 3) Pas op bij het opbergen van de ring. Hij kan breken als deze klem zit.

Onthoud:

- 1) **Gebruik geen messen of scherpe voorwerpen om de inhoud uit de vorm te verwijderen.**
- 2) **Gebruik geen schuurmiddelen om de bakvormen schoon te maken. Gewoon afwassen of in de afwasmachine gebruiken.**
- 3) **Gebruik niet de Crisp functie van de magnetron.**
- 4) **Zet de vorm niet rechtstreeks op/tegen een hittebron (vuur, grill, fornuis of bodem/zijkant van de oven).**

Veelzijdigheid:

De vormen kunnen gebruikt worden voor allerlei recepten zoals Cakes, Quiche, Groenten, Brood, Pizza, Vlees, Fruit, Terrine, Vis, Dessert, Pudding, Gelatine.

Attentie: Ieder onrechtmatig gebruik is voor risico van de gebruiker.