

Herzlichen Dank für den Erwerb eines unserer Produkte. Wenn Sie sich an u.a. Gebrauchsanweisung halten, werden Sie viel Freude an unseren Backformen haben. Viel Spass beim Backen.

Gebrauchsanweisung Silikon-Backformen

Vor dem ersten Gebrauch bitte gründlich mit Spülmittel in heissem Wasser säubern, abspülen und abtrocknen; Anschliessend die Form mit etwas Oel einfetten

Gebrauch im Backofen oder in der Mikrowelle:

1. Setzen Sie die Form auf einen Rost auf Ihre Küchenanrichte.
2. Geben Sie den Teig in die Form.
3. Schieben Sie den Rost mit der Form in den vorgeheizten Backofen; die Form ist geeignet bis 230°C.
4. Vorsicht! Verringern Sie die Backzeit um ca. 25%, da mit Ihrer neuen Backform die Backzeit verkürzt wird.
5. Nehmen Sie die Form auf dem Rost aus dem Backofen.
6. Warten Sie etwa 5 bis 10 Minuten (Abkühlzeit abhängig vom Inhalt).
7. Stürzen Sie die Form vorsichtig, um den Teig zu entfernen.

Gebrauch im Kühlschrank oder Gefrierschrank:

1. Setzen Sie die Form evtl. auf einen Rost oder Platte.
2. Geben Sie die Masse in die Form.
3. Schieben Sie den Rost mit der Form in den Kühlschrank oder Gefrierschrank, die Form ist bis - 40°C geeignet.
4. Nach dem Abkühlen oder Einfrieren stellen Sie die Form auf einen Teller und lösen (stürzen) Sie vorsichtig den Inhalt.
5. Diese Form ist sofort, nachdem Sie es aus der Kühlung entnommen haben, zur weiterverwendung im Backofen oder Mikrowelle bereit.

Wichtig:

- 1. Gebrauchen Sie bitte kein Messer oder andere scharfe Gegenstände, um den Inhalt aus Form zu lösen.**
- 2. Gebrauchen Sie bitte keine Scheuermittel, um die Form zu säubern, einfach abwaschen oder in den Geschirrspüler stellen.**
- 3. Gebrauchen Sie bitte nicht die CRISP Funktion Ihrer Mikrowelle.**
- 4. Setzen Sie die Form niemals direkt auf eine Hitzequelle (Feuer, Grill oder Herdplatte).**

Tipps:

Um die natürliche Anti-Haftbeschichtung der Form länger zu erhalten, raten wir Ihnen, die Form nach dem Gebrauch mit einer sehr klebrigen Masse 10 min. in kochendem Wasser einzuweichen.

Um die natürliche Anti-Haftbeschichtung zu fördern, raten wir Ihnen bei dem Gebrauch einer Masse mit einem geringen Fettgehalt, die Form mit einer dünnen Schicht Oel, Kakaopuder oder Mehl zu versehen. Nach dem Gebrauch eines aggressiven Reinigers oder Scheuerschwamms ist es notwendig, die Backform in kochendem Wasser zu reinigen und die Form vor dem nächsten Gebrauch mit Oel einzufetten.

Achtung: Das Risiko bei unsachgemäßem Gebrauch oder die Nichteinhaltung unserer Vorgaben geht zu Lasten des Käufers.

Vielseitigkeit:

Die Form ist für viele Rezepte geeignet wie z.B. Kuchen, Quiche, Gemüse, Brot, Pizza, Fleisch, Früchte, Terrinen, Fisch, Dessert, Pudding, Gelee.