

Mode d'emploi

## Moule à anges (en duo)

**Matière:** silicone

**Couleur:** rouge

**Thermorésistance:** de -25° à 230°C

**Dimensions (LxIxH):** 2.1 x 16 cm

**N° d'article:**

24942 (le duo)



---

### Avant la première utilisation

- Laver à l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

### Utilisation:

- Le moule à anges convient pour former du beurre aux fines herbes, du beurre frais, de la pâte d'amandes, du chocolat, du fondant, de la gelée, des glaçons et de la pâte à sel.
- Avant de l'utiliser avec de la pâte d'amandes, du fondant, de la gelée ou de la pâte à sel, poudrer le moule à anges avec de la maïzena, puis le tapoter pour en enlever l'excédent de maïzena.

### Mise en garde:

- Le moule à anges ne convient pas pour cuire des pâtisseries; celles-ci n'auraient pas les contours assez précis.

### Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Lavage à la main: eau tiède additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien trop puissants. Ils risqueraient de rayer les surfaces du moule.

---

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24942\_f11\_151001