

ESP

Molde para horno «Easy-Lift»

Modo de empleo

El molde para horno con base levantable «Easy-Lift» permite obtener resultados de horneado perfectos en casa así como una mayor satisfacción al cocinar. El material de revestimiento superior antiadherente le permite sacar su pastel fácilmente sin que se rompa y el borde extremadamente elevado hará que este esté más crujiente. El molde para horno «Easy-Lift» resulta especialmente adecuado para pasteles de frutas y verduras así como para quiches y pies.

Antes de utilizarla por primera vez

- Limpiela con agua caliente y detergente

Utilización

- Antes del uso untar el molde para horno «Easy-Lift» con mantequilla o aceite
Consejo: Para que resulte más fácil aplique la mantequilla o el aceite sobre un papel de cocina y frótelo por el molde

Atención

- ¡No deben utilizarse objetos afilados ni puntiagudos!
Estos dañarían el molde para horno

Limpieza

- Limpieza manual con agua caliente y un detergente suave
- No utilizar limpiadores abrasivos, detergentes fuertes ni estropajos, ya que podrían dañar la superficie del molde
- No es apto para el lavaplatos

IT

Stampo per dolci «Easy-Lift»

Istruzioni per l'uso

Lo stampo per dolci con fondo amovibile «Easy-Lift» permette risultati di cottura perfetti a casa, e vi fa divertire di più quando cuocete dolci. Il materiale rivestito in superficie con uno strato antiaderente permette di far scivolare fuori la vostra torta in tutta semplicità senza romperla, e il bordo extra alto regala una maggiore croccantezza. Lo stampo per dolci «Easy-Lift» è particolarmente adatto alla preparazione di torte di frutta e verdura, quiche e crostate.

Prima del primo utilizzo

- Pulire con acqua calda e detersivo

Utilizzo

- Prima dell'uso, ungere lo stampo per dolci «Easy-Lift»
Consiglio: Per ungerlo facilmente, mettere l'olio o il burro su un foglio di carta da cucina e strofinare con questo lo stampo

Attenzione

- Non utilizzare oggetti dotati di spigoli vivi o punte!
Questi danneggerebbero lo stampo per dolci

Pulizia

- Pulire a mano con acqua calda e un detergente delicato
- Non utilizzare abrasivi, detergenti forti o lana d'acciaio, poiché altrimenti si può danneggiare la superficie
- Non adatto alla lavastoviglie

NL

Bakvorm «Easy-Lift»

Gebruiksaanwijzing

De bakvorm met losse bodem «Easy-Lift» zorgt voor perfecte bakresultaten en meer plezier bij het bakken. De antiaanbaklaag zorgt voor het heel gemakkelijk eruit glijden van uw taart zonder dat deze in stukken breekt en de extra hoge rand zorgt voor meer knapperigheid. De bakvorm met losse bodem is met name zeer geschikt voor groente- en fruittaarten zoals quiches en taarten.

Vóór het eerste gebruik

- Reinigen met heet water en afwasmiddel

Gebruik

- Voor gebruik de bakvorm met losse bodem «Easy-Lift» invetten
Tip: Voor eenvoudig invetten brengt u wat boter of olie op keukenpapier aan en smeert u hiermee de bakvorm in

Let op

- Gebruik geen scherpe of spitse voorwerpen!
Daardoor wordt de bakvorm beschadigd

Reiniging

- Reinig de bakvorm met de hand, wat warm water en een mild afwasmiddel
- Gebruik geen schuurmiddelen, sterke reinigingsmiddelen of staalwol, omdat daardoor het oppervlak kan beschadigen
- Niet geschikt voor de vaatwasser



Betty Bossi

Designed in Switzerland

Backform «Easy-Lift»

Baking tin | Moule à tarte

Molde para horno

Stampo per dolci | Bakvorm



DE

Backform «Easy-Lift»

Gebrauchshinweis

Die Backform «Easy-Lift» sorgt für perfekte Backergebnisse zu Hause und mehr Freude am Backen. Das top-antihafbeschichtete Material ermöglicht ein ganz leichtes Herausgleiten Ihres Kuchens ohne Zerbrechen und der extrahohe Rand sorgt für mehr Knusprigkeit. Die Backform «Easy-Lift» eignet sich besonders für Obst- oder Gemüsekuchen sowie Quiches und Pies.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen

Hinweis

- Vor Gebrauch die Backform «Easy-Lift» einfetten

Tipp: Für einfaches Einfetten Butter oder Öl auf ein Haushaltspapier geben und damit die Form ausreiben

Achtung

- Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden!
Dadurch wird die Backform beschädigt

Reinigung

- Reinigung von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel
- Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Oberfläche beschädigt werden kann
- Nicht spülmaschinengeeignet

ENG

Baking tin «Easy-Lift»

Instructions for use

The lifting bottom baking tin «Easy-Lift» ensures perfect baking results in your own kitchen and makes baking more fun. The superb non-stick-coated material enables easy sliding out of your pastry without breakage while the extra-high rim ensures perfect crispiness. The baking tin «Easy-Lift» is perfectly suited for fruit or vegetable flans as well as quiches and pies.

Preparation prior to initial use

- Clean with hot water and washing-up liquid

Application

- Always grease the tin «Easy-Lift» before use

Tip: Put butter or oil on kitchen paper to wipe the tin

Caution

- Do not use sharp-edged or pointed objects!
It will damage the baking tin

Cleaning

- Manually wash with warm water and mild washing-up liquid
- Never use scouring agents, strong detergents or steel wool as this may damage the surface
- Not dishwasher-safe

FR

Moule à tarte « Easy-Lift »

Mode d'emploi

Le moule à tarte « Easy-Lift » garantit une cuisson parfaite à la maison et une préparation encore plus facile de vos tartes. Le matériau du revêtement extrêmement antiadhésif est garant d'un démoulage enfantin, sans casser votre gâteau, et le bord plus haut d'une pâte encore plus croustillante. Le moule à tarte « Easy-Lift » convient particulièrement aux tartes aux fruits ou aux légumes ainsi qu'aux quiches et tourtes.

Avant la première utilisation

- Laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle

Utilisation

- Avant utilisation, graisser le moule à tarte « Easy-Lift »

Astuces : Graisser, c'est simple : mettre un peu de beurre ou d'huile sur du papier absorbant et le passer dans le moule

Mise en garde

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant ou pointu !
Il endommagerait le moule à tarte

Entretien

- 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
- Ne pas mettre au lave-vaisselle



Betty Bossi

Designed in Switzerland



BPA 2 years
free guarantee

Betty Bossi AG
8021 Zürich, Switzerland
www.bettybossi.ch

Made in China