

Mode d'emploi

Reliefs à cake duo «Déco magique»



Matière: silicone

Couleurs: rose (pâle et soutenu)

Thermorésistance: de -25 à 230°C

Dimensions des feuilles à relief (L x l x H):

30 x 19,8 x 2 cm

Dimensions des extrémités (L x l x H):

10,5 x 7,2 x 0,2cm

N° d'article:

25186

Avant la première utilisation:

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

Utilisation:

- Mettre en place les deux extrémités et la feuille à relief souhaité. Veiller à ce que les deux extrémités et la feuille soient bien alignées.
- Bien graisser ces éléments.
- Verser la pâte à cake et la faire cuire selon les instructions de la recette.
- Sortir le cake du four, laisser tiédir un peu, démouler et laisser refroidir sur une grille.



Nettoyage:

- Ne pas mettre les éléments au lave-vaisselle.
- Lavage à la main (à l'eau chaude additionnée d'un peu 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 éléments en silicone.

Trucs & Astuces:

- Égaliser la base du cake au couteau afin de pouvoir poser le gâteau bien à plat pour le présenter.

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

Nom du PDF: 25186_f11_161010