

Mode d'emploi

### Moule et boîte-cadeau (en duo)

**Matériau:** carton et carton siliconisé

**Couleur:** brun et blanc

**Thermorésistance:** 220°C

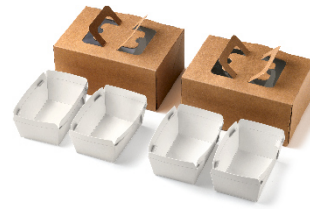
**Dimensions (LxlxH):**

Moule: 23x19x0,1cm plat

Moule: 15,7x10,9x4,5cm plié

Boîte-cadeau: 24.5x19.5x0.5cm plat

Boîte-cadeau: 19.9x13.8x9.2cm pliée



**N° d'article:**

25336 en duo

Le duo moule et boîte-cadeau sert à confectionner et à offrir cakes, pains etc.

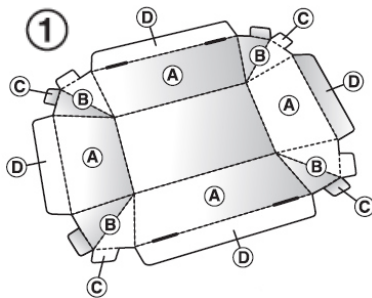
Contenance d'un moule 250 g de pâte.

Le temps de cuisson d'un cake est réduit d'env. un tiers par rapport aux recettes de cakes standard (28 à 30cm).

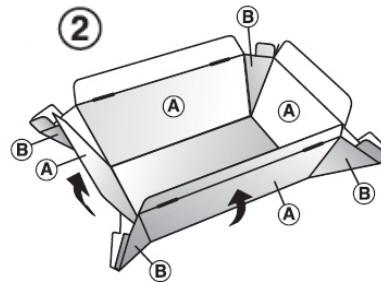
Le temps de cuisson d'un pain reste identique.

#### Pliage de la boîte-cadeau et du moule:

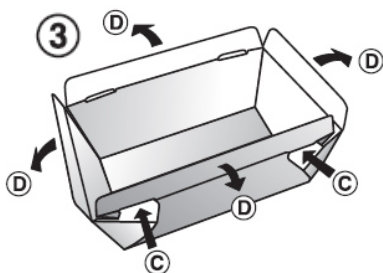
- Plier la boîte-cadeau le long des côtés pré-perforés.
- Plier le moule comme indiqué sur les illustrations.



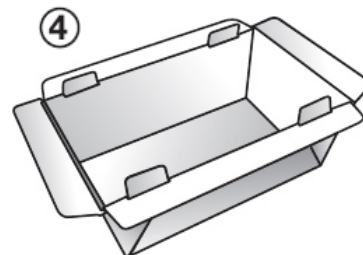
Déplier le moule,  
la face brillante  
doit se trouver  
dessus.



Plier les côtés **A** en  
dedans et poser le  
moule de manière à  
ce que les surfaces  
**B** soient en dehors.



Courber les  
languettes **C** vers les  
longs côtés et les  
glisser dans les  
fentes.  
Plier les bords **D** en  
dehors.



Le moule est prêt à  
l'emploi.

#### Trucs & Astuces:

- Avant cuisson, graisser légèrement le moule et le fariner.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au +41 (0) 44 209 19 29. Nom du PDF: 25336\_f22\_170807