

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 ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 24942_f11_151001