

Mode d'emploi

Emporte-pièce à biscuits «Pro»

Matière: matière synthétique

Couleur: rouge/blanc

Thermorésistance: 70° C

Dimensions (L x l x H): 32,6 x 19.7 x 1.8 cm

N° d'article:

24952



Avant la première utilisation:

- Laver à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.

Préparation:

- Saupoudrer le plan de travail de farine. Abaisser la pâte à 7 mm d'épaisseur (maximum). Remarque: L'emporte-pièce à biscuits «Pro» n'est pas idéal pour découper les pâtes à gâteau ou feuilletée.

Utilisation:

1. Charger la pâte abaissée sur la pelle à pâte.
2. Insérer la pelle avec la pâte dans l'emporte-pièce à biscuits «Pro».
3. Passer un rouleau à pâtisserie sur l'emporte-pièce de manière à découper la pâte.
4. Enlever l'emporte-pièce de la plaque.
5. Séparer l'emporte-pièce de la pelle et retirer le surplus de pâte. Former une boule avec cette pâte et l'abaisser à l'épaisseur souhaitée.
6. Répéter les étapes 1 à 5 jusqu'à épuisement de la pâte.



Nettoyage:

- Tous les éléments passent au lave-vaisselle. Toujours coucher la pelle à plat pour son passage au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ni produits abrasifs, ni laine d'acier, ni produits d'entretien puissants. Ils raieraient la surface de l'emporte-pièce.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 24952_f11_141009