

## Gebrauchsanleitung

### Brot-Backform «flex»

**Material:** Silikon

**Farbe:** braun

**Temperaturbeständigkeit:** 0°C bis 230°C

**Masse (LxBxH):** 29x24x12 cm



**Artikel-Nr.:**

25035

---

#### Vor dem ersten Gebrauch:

- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

#### Anwendung:

- In der Brot-Backform «flex» Zutaten gemäss Rezept abwägen, kneten und aufgehen lassen.
- Beim Backen mit geschlossener Form erhält das Brot eine ovale Formgebung, mit offener Form eine Runde.
- Um die Brot-Backform «flex» zu verschliessen, die abstehende Lasche durch den gegenüberliegenden Spalt ziehen.
- Für eine knusprige Brotkruste, das Brot kurz vor Ende der Backzeit (10 Min.) in offener Form fertig backen.
- Nach dem Backen, das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



#### Hinweis:

- Bei der Anwendung mit geschlossener Brot-Backform «flex» kann sich die Backzeit um ca. 15 Min. verlängern.
- In der Brot-Backform «flex» können Brotteige mit 500 g Mehl gebacken werden.

#### Achtung:

- Keine scharfkantigen oder spitzen Gegenstände verwenden! Dieses beschädigt die Brot-Backform «flex».
- Die Brot-Backform «flex» im Backofen nicht unter der Grillfunktion, über offenem Feuer oder anderen Hitzequellen verwenden.
- Nach dem Backen die Brot-Backform «flex» vorsichtig öffnen, da Dampf entweichen kann. Verbrennungsgefahr!

#### Reinigung:

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

---

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

PDF-Name: 25035\_d11\_150803