

Mode d'emploi

Moule à pain «flex»

Matière: silicone

Couleur: brun

Thermorésistance: 0° - 230° C

Dimensions (LxlxH): 29x24x12 cm

N° d'article:

25035



Avant la première utilisation:

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

Utilisation:

- Utiliser le moule à pain «flex» pour peser les ingrédients et pour travailler et faire lever la pâte en suivant les indications de la recette.
- De la cuisson en moule fermé, il résulte un pain ovale; la cuisson en moule ouvert produit un pain rond.
- Pour fermer le moule, passer la languette par la fente prévue à l'opposé du moule.
- Pour un beau croustillant, ouvrir le moule env. 10 min avant la fin de la cuisson et terminer celle-ci, moule ouvert.
- Sortir le pain cuit du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.



Remarque:

- Si le moule est fermé, le temps de cuisson peut se prolonger d'environ 15 min.
- Le moule à pain «flex» convient pour cuire un pain préparé avec 500 g de farine.

Mise en garde:

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant ou pointu! Il endommagerait le moule à pain «flex».
- Ne pas utiliser le moule à pain «flex» dans un four réglé sur la fonction «gril». Ne pas l'utiliser sur un feu de bois, des braises ou d'autres sources de chaleur.
- Cuisson terminée, ouvrir avec prudence le moule «flex», car de la vapeur pourrait s'en échapper. Risque de brûlure!

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 de l'appareil.

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: 25035_f11_150803

Betty Bossi AG
Bürglistrasse 29

Case postale
8021 Zürich

Téléphone 0844 466 466
www.bettybossi.ch