

Texte français au verso

Hinweiszettel

Guetzlirädli

Das Guetzlirädli ist aus Kunststoff, Griff Rot, Schneiderädli transparent. Loch-Ausstecher am Griffende.

Vor erstem Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Zum schnellen und einfachen Schneiden von Teig-Rondellen.
- Geeignet für: Spitzbubenteig, Mailänderliteig, Blätterteig, Kuchenteig, Mürbeteig, Pastateig etc.
bis max. 5 mm Dicke.
- Loch-Ausstecher am Griffende zur einfachen Herstellung von Spitzbuben.

Kulinarische Tipps

- Ausgewallte, gekühlte Teige, lassen sich am besten weiterverarbeiten.
- Guetzlirädli vor jedem Gebrauch immer wieder in Mehl tauchen.
- Nicht geeignet zum Schneiden von Teigen mit festen Zutaten (z. B. Nüsse, Rosinen, Schokoladestücke).

Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.
- Durch leichtes Auseinanderziehen kann das transparente Schneiderädli einfach entfernt und wieder eingesetzt werden.

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice

Roue à pâtisserie

L'ustensile est en matière synthétique. Son manche est rouge; la roue à découper est transparente. L'extrémité du manche est munie d'un emporte-pièce.

Avant la première utilisation

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

Utilisation

- Pour le découpage rapide et aisé de ronds de pâte.
- Convient pour les pâtes à miroirs ou à milanais; les pâtes feuilletée, brisée ou à gâteau; les pâtes fraîches, etc. **Epaisseur maximale: 5 mm.**
- L'emporte-pièce au bout du manche permet la confection aisée de miroirs.

Conseils culinaires

- Le travail est facilité si vous entreposez auparavant les pâtes abaissées au frais et que vous plongez régulièrement l'emporte-pièce dans la farine.
- Ne convient pas pour découper des pâtes comprenant des ingrédients fermes (p. ex. noix, raisins secs, pépites de chocolat).

Nettoyage

- Passe au lave-vaisselle.
- En écartant légèrement le support, vous pouvez facilement retirer ou remettre la roue transparente.