

Texte français au verso

Hinweiszettel

Knusperblech «Profi»

Das Knusperblech ist aus schnitt- und kratzfestem Stahlblech. Der Boden ist mit kleinen, quadratischen Löchern versehen, so dass der Dampf optimal entweichen kann und das Gebäck knusprig gebacken wird. Farbe: graphitschwarz. Masse: Länge 40 cm, Breite 33 cm, Höhe 3 cm.

Vor dem ersten Gebrauch

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Anwendung

- Das Knusperblech eignet sich für selbstgemachte und im Handel erhältlichen Fertigteige.
- Auch zum Backen und Aufbacken von Kleingebäck bestens geeignet.
- Blech vor jedem Gebrauch mit Backpapier belegen oder einfetten.
- Das Gebäck kann direkt im Blech geschnitten werden, z.B. Wähe oder Pizza.

Tipp

- Einfaches Einfetten: Butter oder Öl auf Haushaltspapier geben und Blech damit einfetten.

Reinigung

- Spülmaschinengeeignet.

Deutscher Text auf der Rückseite

Notice

Crousti-plaque PROFI

En tôle d'acier, la crousti-plaque PROFI est inrayable et ne craint pas la lame des couteaux. Le fond présente de petites ouvertures carrées permettant à la vapeur de s'échapper – pour un merveilleux croustillant de vos pâtisseries. Couleur: noir graphite. Longueur 40 cm, largeur 33 cm, hauteur 3 cm.

Avant la première utilisation

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

Utilisation

- Convient pour les pâtes maison, ainsi que celles achetées toutes prêtes.
- Tout aussi parfaite pour cuire ou recuire les petites pièces.
- Avant chaque utilisation, recouvrir de papier cuisson ou graisser.
- Les grandes pièces se coupent directement sur la plaque, p.ex. tartes ou pizzas.

Conseil

- Graisser, tout simplement: utiliser du beurre ou de l'huile sur du papier essuie-tout et graisser la plaque..

Entretien

- Passe au lave-vaisselle.