

Mode d'emploi

Moule à pain «flex» mini

Matière: silicone

Couleur: rouge

Thermorésistance: 0° - 220° C

Dimensions (LxIxH): 25.5x20x9cm

N° d'article:

25258 (en duo)

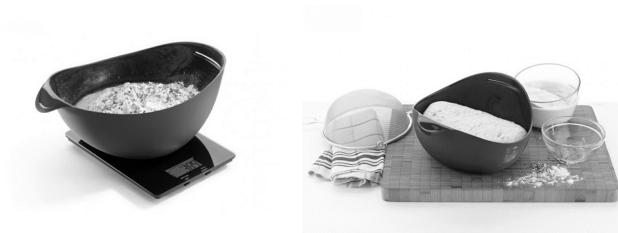


Avant la première utilisation:

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

Utilisation:

- Le moule à pain «flex» mini convient pour: peser les ingrédients, laisser lever la pâte et cuire le pain.



- Pour fermer le moule, passer la languette par la fente prévue à l'opposé du moule.
- De la cuisson en moule fermé, il résulte un pain ovale; la cuisson en moule ouvert produit un pain rond.

Remarque:

- Si le moule est fermé, le temps de cuisson peut se prolonger d'environ 15 min.
- Le moule à pain «flex» mini convient pour cuire un pain préparé avec 250 g de farine.
- 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.

Mise en garde:

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant ou pointu! Il endommagerait le moule à pain «flex» mini.
- Ne pas utiliser le moule à pain «flex» mini 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» mini, 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 +41 (0) 44 209 19 29

Nom du PDF: 25258_f22_170404