

Gebrauchsanleitung

Gugelhopf-Form «Tannenbaum»

Material: Blech antihaftbeschichtet

Farbe: grau

Temperaturbeständigkeit: 240°C

Masse (ØxH): 24.8cm x 11cm



Artikel-Nr.:

25326

Vor dem ersten Gebrauch:

- Alle Verpackungsteile entfernen.
- Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Anwendung:

- Gugelhopf-Form «Tannenbaum»: Mit Hilfe eines Pinsels gut fetten, bemehlen und ca. 5min kühl stellen.
- Teig einfüllen.
- Ideal für alle Betty Bossi Kuchenrezepte. Einfache Rezeptmenge ergibt Gugelhopf mit Tannenbaumstruktur. Doppelte Rezeptmenge ergibt Gugelhopf mit sichtbarer Rand- und Tannenbaumstruktur (Form bis max. 1cm unter den Rand füllen, falls Masse übrig bleibt in einer kleinen Form backen).
- Gugelhopf backen wie im Rezept angegeben. Bei doppelter Rezeptmenge kann sich die Backzeit verlängern (Nadelprobe).
- Nach dem Backen auf einem Gitter in der Form etwas abkühlen lassen.
- Gugelhopf vorsichtig stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Reinigung:

- Nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigung von Hand: mit warmem Wasser und mildem Spülmittel.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihftbeschichtung ihre Wirkung verliert.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter +41 (0) 44 209 19 29
PDF-Name: 25326_d11_170927