

Mode d'emploi

Moule à kouglof «Sapin»

Matériau: tôle à revêtement antiadhésif

Couleur: gris

Thermorésistance: 240°C

Dimensions (ØxH): 24,8 cm x 11 cm



N° d'article:

25326

Avant la première utilisation:

- Retirer l'emballage.
- Nettoyer le moule à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

Utilisation:

- Moule à kouglof «Sapin»: bien graisser à l'aide d'un pinceau, fariner et mettre env. 5 min au frais.
- Remplir de pâte.
- Idéal pour toutes les recettes de gâteaux Betty Bossi. La simple quantité de pâte donne un kouglof avec sapins en relief. La double quantité de pâte donne un kouglof avec bord et sapins en relief (pour ceci, remplir le moule jusqu'à 1 cm au-dessous du bord, s'il reste de la pâte, la cuire dans un plus petit moule séparé).
- Faire cuire le kouglof comme indiqué dans la recette. Pour la double quantité de pâte, le temps de cuisson peut se prolonger (tester avec une aiguille à tricoter).
- Après cuisson, poser sur une grille et laisser tiédir dans le moule.
- Démouler délicatement en retournant et laisser refroidir complètement le kouglof.

Nettoyage:

- Lave-vaisselle interdit.
- Nettoyage à la main: à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- N'utiliser ni produit abrasif, ni détergent puissant, ni laine d'acier qui abîmeraient le revêtement antiadhésif.

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: 25326_f11_170927