

ANWENDUNG

1. Verbindungsstücke aus dem 10-mm-Teighölzli entfernen (Bild 1).
2. Verbindungsstück von unten in die 10-mm-Teighölzli klicken, sodass ein Backrahmen entsteht. Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (Bild 2).
3. Masse mit einem Teighorn oder Spachtel gleichmässig in den Backrahmen streichen (Bild 3). Wie im Rezept beschrieben backen.
4. Mithilfe eines Teighorns oder Spachtels Backrahmen vom Gebäck lösen, entfernen (Bild 4). Gebäck wie im Rezept beschrieben weiterverarbeiten.

Die Teighölzler 2 mm / 4 mm / 7 mm / 10 mm dienen ebenfalls als Auswallhilfe.

Teighölzli & Backrahmen «2 in 1» (Art.-Nr. 25402). Spülmaschinegeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

MODE D'EMPLOI

1. Enlever les raccords des baguettes de 10 mm (photo 1).
2. Emboîter les raccords par en dessous sur les baguettes de 10 mm de façon à obtenir un cadre. Poser sur une plaque chemisée de papier cuisson (photo 2).
3. Étaler uniformément la masse dans le cadre à l'aide d'une corne à pâte ou d'une spatule (photo 3). Cuire au four selon les indications de la recette.
4. Détacher le cadre du gâteau à l'aide d'une corne à pâte ou d'une spatule, le retirer (photo 4). Poursuivre la préparation selon les indications de la recette.

Les baguettes de 2 mm / 4 mm / 7 mm / 10 mm servent aussi d'aide pour abaisser la pâte.

Baguettes à pâte & cadre à pâtisserie «2 en 1» (n° d'art. 25402). Lave-vaisselle autorisé. Avant la première utilisation, laver à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier.

