

Vor dem ersten Gebrauch

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Etiketten. Reinigen Sie das Produkt anschließend mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, bevor Sie es verwenden.

Produkteigenschaften und Empfehlungen

Die Back- /Patisserieformen aus lebensmittelechtem Silikon sind besonders flexibel, wodurch sich Backwaren mühelos aus der Form lösen lassen. Geeignet für Temperaturen von -40°C bis 230°C, ideal für den Einsatz im Backofen, der Mikrowelle, dem Kühlschrank oder der Tiefkühltruhe. Verfügbar in verschiedenen Größen und Formen, perfekt für Kuchen, Muffins, Torten, Pralinen oder andere Patisserie-Kreationen. Das hochwertige Silikon ist BPA-frei, lebensmittelecht und gibt keine unerwünschten Stoffe an die Lebensmittel ab. Die Flexibilität der Silikonformen ermöglicht eine platzsparende Aufbewahrung, da sie sich einfach zusammenrollen oder stapeln lassen.

Reinigung

Reinigen Sie das Produkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand und trocknen Sie es gründlich ab.

Wir empfehlen grundsätzlich eine Reinigung von Hand, dieses Produkt ist jedoch auch spülmaschinengeeignet. Bitte bedenken Sie, dass die Salze der Spülmaschine die Nutzungsdauer des Produktes verkürzen kann.

Schutzhinweis

Vermeiden Sie den Kontakt mit offenen Flammen oder direkter Hitze. Schützen Sie sich und verwenden Sie beim Umgang mit heißen Gegenständen stets Ofenhandschuhe. Verwenden Sie die Backformen ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch kann die Funktion beeinträchtigen oder das Produkt beschädigen. Backformen sollten von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden, insbesondere, wenn sie scharfe oder bewegliche Teile enthalten. Prüfen Sie die Produkte regelmäßig auf Abnutzungen oder Schäden. Produkte mit sichtbaren Rissen oder Brüchen sollten entsorgt werden, um Verletzungen oder ungewollte Materialrückstände in Lebensmitteln zu vermeiden.