

lamart
by Pierre Lamart

SILIK

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím:

Umyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku a osušte. Povrch potřete tenkou vrstvou tuku nebo oleje.

Použití v elektrické a horkovzdušné troubě:

1. Naplňte formu těstem
2. Vložte formu do trouby – odolávají teplotě do + 230°C
3. Po upečení vyjměte a nechte chladnout 5 – 10 min.
4. Překlopte formu a oddělte hotový pokrm

UPOZORNĚNÍ

Nikdy nepoužívejte:

- nůž nebo ostré předměty
- hrubé nebo abrasivní prostředky k čištění
- forma nebo podložka nesmí přijít do styku s přímým ohněm nebo plotýnkou vařiče

DOPORUČENÍ:

- Aby si forma udržela svou nepřilnavost, doporučujeme ji vložit asi na 10 min. do vroucí vody, zvláště po pečení lepivých těst
- V případě, že pečeme něco s malým množstvím tuku, můžeme zlepšit nepřilnavost formy slabou vrstvou tuku nebo poprášením kakaem nebo moukou
- Tvary i objemy forem odpovídají tradicím, takže je možné používat obvyklé recepty
- Po čištění abrasivním prostředkem nebo hrubou houbou je nutné formu umýt vařící vodou a nanést tenkou vrstvu tuku
- Výrobek lze používat do teploty 230°C.

POZOR!

Při nesprávném použití nese riziko poškození uživatel sám.

Mnohostrannost použití forem

Formy mohou být používány pro všechny druhy receptů:

koláče, buchty, dorty, pizzy, dezerty, zapečené těstoviny nebo brambory, kuřata, maso, zelenina, ovoce, puddingy, rosoly aj.