

lamart
by Pierre Lamart

SILIK

SK NÁVOD NA POUŽITIE

Pred prvým použitím:

Umyte horúcou vodou s trochou umývacieho prostriedku a osušte. Povrch potrite tenkou vrstvou tuku alebo oleja.

Použitie v elektrickej a teplovzdušnej rúre:

1. Naplňte formu cestom
2. Vložte formu do rúry – odolávajú teploty do +230 °C
3. Po upečení vyberte a nechajte chladnúť 5 – 10 min.
4. Preklopte formu a oddelíte hotový pokrm

UPOZORNENIE

Nikdy nepoužívajte:

- nôž alebo ostré predmety
- hrubé alebo abrazívne prostriedky na čistenie
- forma alebo podložka nesmie prísť do styku s priamym ohňom alebo platničkou variča

ODPORÚČANIA:

- Aby si forma udržala svoju nepríľnavosť, odporúčame ju vložiť asi na 10 min. do vriacej vody, obzvlášť po pečení lepivých ciest.
- V prípade, že pečieme niečo s malým množstvom tuku, môžeme zlepšiť nepríľnavosť formy slabou vrstvou tuku alebo poprášením kakaom alebo múkou.
- Tvary i objemy foriem zodpovedajú tradíciám, takže je možné používať obvyklé recepty.
- Po čistení abrazívnym prostriedkom alebo hrubou hubou je nutné formu umyť vriacou vodou a naniesť tenkú vrstvu tuku.
- Výrobok je možné používať do teploty 230 °C.

POZOR!

Pri nesprávnom použití nesie riziko poškodenia užívateľ sám.

Mnohostrannosť použitia foriem

Formy sa môžu používať na všetky druhy receptov:

koláče, buchty, torty, pizze, dezerty, zapečené cestoviny alebo zemiaky, kurčatá, mäso, zelenina, ovocie, pudinky, rôsoly a i.