

# Guardini®

MADE in ITALY

## Chocoforme



HI-CURE  
230°C  
MAX

### NOTICE D'ENTRETIEN

1. Laver le moule avant la première utilisation.
2. Huiler la surface intérieure ou la graisser avec du beurre ou de la margarine avant de mettre au four.
3. Attendre quelques minutes avant d'enlever le gâteau du moule.
4. Ces produits ne doivent pas être mis en contact direct avec des sources de chaleur ou des flammes.
5. Utiliser exclusivement dans les fours traditionnels (pas le micro-ondes).
6. Ne pas utiliser d'ustensiles pointus, de poudres abrasives ou de la paille de fer, pour éviter de rayer la surface de la plaque.
7. Ne pas dépasser la température maximum de 230° C.
8. Pour le nettoyage du moule (après chaque utilisation), nous recommandons le lavage à la main avec des détergents liquides et il est recommandé d'essuyer le moule immédiatement après le lavage.

Ne pas mettre le moule vide dans le four, risque d'endommagement compromettant la qualité du produit.

### DONNÉES TECHNIQUES

Corps en métal	Acier Hi-Top
Revêtement antiadhésif	Tlaflon Special
Couleur externe	chocolat
Couleur interne	crème

### LIGNE AVANTAGES



### LIGNE PLUS



Température



Antiadhérence



Couches antiadhésives



Résistance aux rayures



Garantie



Tous les moules Guardini en acier avec revêtement anti-adhérent ne contiennent pas BPA et PFOA.

### UTILISATIONS ET INTERDICTIONS

