



## NOTICE D'ENTRETIEN

1. Laver les découpe-pâte avant la première utilisation.
2. Étaler la pâte et utiliser les découpe-pâte pour donner la forme désirée au biscuit.
3. Ne pas utiliser dans le four.
4. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.
5. Pour une plus longue durée des découpe-pâtes, il est conseillé de les sécher soigneusement immédiatement après le lavage.

## DONNÉES TECHNIQUES

Matière

Bande étamée

## UTILISATIONS ET INTERDICTIONS





### NOTICE D'ENTRETIEN

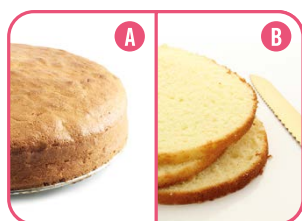
1. Laver le moule avant la première utilisation.
2. Huiler la surface intérieure ou la graisser avec du beurre ou de la margarine avant de mettre au four.
3. Utiliser exclusivement dans les fours traditionnels (pas les micro-ondes).
4. Ne pas dépasser la température maximum de 250° C.
5. L'article résiste à tous types de lavage. Pour une plus longue longévité, il est déconseillé l'utilisation du lave-vaisselle. En tous cas il est conseillé d'essuyer l'article immédiatement après le lavage.

### DONNÉES TECHNIQUES

Matière

Acier inoxydable

### IDÉES POUR UTILISATION



- A - Faire le gâteau directement.  
 B - Coupez les disques en forme de génoise.  
 C - Versez le mélange directement dans le moule.

### UTILISATIONS ET INTERDICTIONS

