

# Guardini®

## Sweet Magic



HI-CURE  
230°C MAX

### NOTICE D'ENTRETIEN

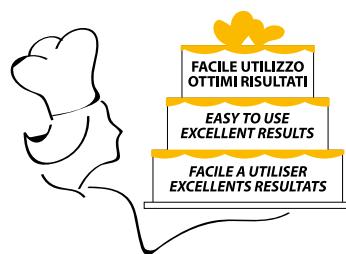
1. Laver le moule avant la première utilisation.
2. Huiler la surface intérieure ou la graisser avec du beurre ou de la margarine avant de mettre au four.
3. Attendre quelques minutes avant d'enlever le gâteau du moule.
4. Ces produits ne doivent pas être mis en contact direct avec des sources de chaleur 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	Cast aluminium
Internal coating	Non-stick
Couleur externe	silver
Couleur interne	champagne

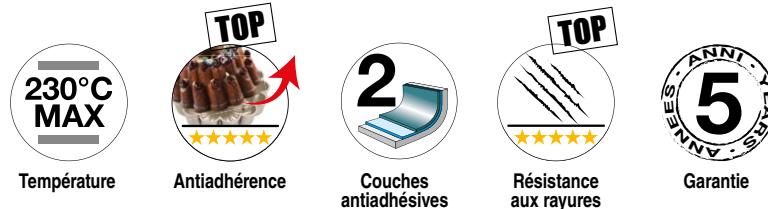
### LIGNE AVANTAGES



#### EXCELLENT DEMOULAGE ET ANTIADHESIF

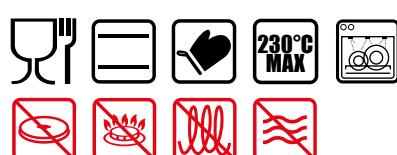
Excellent antiadhésif qui garantit d'excellents résultats avec un minimum d'effort, garantissant présentations efficaces.

### LIGNE PLUS



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

### UTILISATIONS ET INTERDICTIONS



Recommandé par les Pâtissiers de I.F.S.E., la plus innovante école italienne de haute cuisine et de pâtisserie.

