

Guardini®

MADE in ITALY

Juliette



NOTICE D'ENTRETIEN

1. Laver le moule avant la première utilisation, préférablement pas dans le lave-vaisselle.
2. Pour la 1ère utilisation il est conseillé de beurrer légèrement le moule, ce qui augmentera son anti-adhérence.
3. Après cuisson, sortez le moule du four et laissez refroidir, décoller délicatement les bords avant de démouler.
4. Eviter le contact direct avec la flamme ou avec les plaques électriques.
5. Eviter de chauffer le moule vide.
6. Eviter de découper dans le moule.
7. Eviter de nettoyer le moule avec un ustensile ou un détergent abrasif qui puissent altérer ses qualités de non adhérence.
8. Le moule peut être lavé dans le lave-vaisselle.
9. Les moules en silicone alimentaire peuvent être utilisés dans le four traditionnel, dans le four micro-ondes et dans le congélateur. Le moule peut passer directement du congélateur (-40°C) au four (+260°C).

Conforme aux normes internationales les plus sévères qui régissent l'utilisation de matériaux destinés au contact alimentaire, y compris la réglementation française pour la perte de poids (Arrêté du 25/11/1992).

DONNÉES TECHNIQUES

Matière	Alimentaire silicone
Couleur	rouge

LIGNE AVANTAGES

ANTIADHERENCE
flexibilité maximale



démouler tes préparations (gâteaux) est encore plus facile

UNE FOIS BEURRÉ,
ÇA N'ATTACHE PLUS

LIGNE PROPRIÉTÉ



Pratique et pratique pour votre pâtisserie | Rangement facile
Libération facile des aliments | Nettoyage facile après utilisation

UTILISATIONS ET INTERDICTIONS

