

Guardini

MADE in ITALY

Juliette



ISTRUZIONI PER L'USO

1. Lavare lo stampo prima del primo utilizzo, preferibilmente non nella lavastoviglie.
2. Al primo utilizzo è consigliato imburrire leggermente lo stampo per aumentarne l'antiaderenza.
3. A fine cottura, sfornare e lasciare raffreddare, staccare delicatamente il bordo dello stampo dal dolce, prima di sfornare.
4. Evitare il contatto diretto con la fiamma del gas o con piastre elettriche.
5. Evitare di scaldare lo stampo vuoto.
6. Evitare di utilizzare coltelli o oggetti appuntiti che possano tagliare la superficie dello stampo.
7. Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi sulla superficie dello stampo.
8. Lo stampo può essere lavato in lavastoviglie.
9. Gli stampi in silicone alimentare possono essere utilizzati nel forno tradizionale, nel forno a microonde e nel freezer. Possono passare direttamente dal freezer (-40°C) al forno (+260°C).

Conforme alle più severe norme internazionali che regolano l'utilizzo di materiali destinati al contatto alimentare, compresa la normativa francese per il calo in peso (Arrêté du 25/11/1992).

DATI TECNICI

Materiale	Silicone alimentare
Colore	rosso

BENEFIT LINEA



IMBURRI UNA VOLTA E NON ATTACCA PIÙ

PROPRIETÀ LINEA



Più pratici in cucina | Flessibili ed antiaderenti | Sformabilità facile e perfetta | Semplici da pulire

USI E DIVIETI

