

Hartelijk dank voor uw aankoop bij Bakvormen.com. U kunt de bakvorm het beste gebruiken op de manier die hieronder beschreven staat. Wij wensen u veel (bak)plezier!

Gebruiksaanwijzing Silicone bakvormen.

Voor het eerste gebruik:

Was met zeep in heet water, spoel af en droog grondig.
Smeer de vorm in met wat olie.

Gebruik in oven en magnetron:

- 1) Zet de vorm op het rooster op de aanrecht.
- 2) Schenk het mengsel in de vorm.
- 3) Plaats het rooster met vorm in de voorverwarmde oven. De vorm is geschikt tot +230c
- 4) **Let op stel de baktijd +/- 25% korter in, met onze bakvormen duurt het bakken korter!**
- 5) Haal de vorm op het rooster uit de oven.
- 6) Wacht 5-10 minuten (Afkoeltijd kan naar grote en inhoud verschillen) laat het product afkoelen in de vorm.
- 7) Verwijder de inhoud met een voorzichtige beweging uit de vorm.

Gebruik in de koelkast of vriezer:

- 1) Zet de vorm eventueel op een rooster of plaat.
- 2) Schenk het mengsel in de vorm.
- 3) Plaats de vorm op het rooster in de vriezer of koelkast. De vorm is geschikt tot -40c.
- 4) Na invriezing of afkoeling zet de vorm op een bord en verwijder met een voorzichtige beweging de inhoud uit de vorm.
- 5) De vorm kan vanuit de vriezer direct gebruikt worden in de oven of magnetron.

Onthoud:

- 1) **Gebruik geen messen of scherpe voorwerpen om de inhoud uit de vorm te verwijderen.**
- 2) **Gebruik geen schuurmiddelen om de vormen schoon te maken. Gewoon afwassen of plaatsen in de afwasmachine.**
- 3) **Gebruik niet de Crisp functie van de magnetron.**
- 4) **Zet de vorm niet rechtstreeks op een hitte bron(vuur, grill of fornuis)**

Aanbevelingen:

Om de natuurlijke antikleef kwaliteit van de vormen te behouden adviseren wij U de vorm na het gebruik met een zeer kleverige massa 10 minuten te weken in kokend water.

Om de natuurlijke antikleef eigenschappen te bevorderen, adviseren wij U bij gebruik van een mengsel met een laag vetgehalte een dun laagje olie, cacao poeder of bloem aan te brengen op de vorm.

Wanneer agressieve zeepmiddelen of schuurspons zijn gebruikt is het noodzakelijk om de vorm daarna in kokend water te wassen en voor een volgend gebruik een dun laagje olie aan te brengen.

Attentie: Ieder onrechtmatig gebruik is voor risico van de gebruiker.

Veelzijdigheid:

De vormen kunnen gebruikt worden voor allerlei recepten zoals Cakes, Quiche, Groenten, Brood, Pizza, Vlees, Fruit, Terrine, Vis, Dessert, Pudding, Gelatine.