



LINEA

JULIETTE



Istruzioni per l'uso



1. Lavare lo stampo prima del primo utilizzo, preferibilmente non nella lavastoviglie.
2. Al primo utilizzo, è consigliato imburcare leggermente lo stampo per aumentarne le caratteristiche di antiaderenza.
3. Per una maggiore stabilità, appoggiare lo stampo sulla piastra o sulla griglia del forno prima di riempirlo.
4. Versare il preparato nello stampo ed infornare (non scaldare lo stampo vuoto).
5. A fine cottura, sforiare e lasciare raffreddare per qualche minuto
6. Staccare delicatamente il bordo dello stampo dal dolce, prima di procedere alla sformatura.



1. Gli stampi in silicone alimentare consentono di cuocere o scongelare tutti i tipi di cibo, nel forno a microonde, come nel forno tradizionale.



1. Gli stampi in silicone alimentare sono adatti per congelare e per preparare ottimi sorbetti o gelati.

Attenzione



Lavabile in lavastoviglie



Usare guanti da forno durante l'utilizzo dell'articolo nel forno



Conforme alle leggi sull'alimentarietà



Evitare il contatto diretto con la fiamma a gas o con piastre elettriche



Non utilizzare oggetti appuntiti che possano rigare la superficie della teglia



Possono passare direttamente dal freezer (-40°C) al forno (+260°C).



Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano privare la superficie dello stampo della sua naturale antiaderenza (in tal caso, occorre nuovamente imburcare lo stampo prima dell'uso)



Non superare la temperatura massima di 260° C

Guardini

La passione prende forma.

LINEA

BABY CHEF



Istruzioni per l'uso



1. Lavare lo stampo prima del primo utilizzo, preferibilmente non nella lavastoviglie.
2. Al primo utilizzo, è consigliato imburrare leggermente lo stampo per aumentarne le caratteristiche di antiaderenza.
3. Per una maggiore stabilità, appoggiare lo stampo sulla piastra o sulla griglia del forno prima di riempirlo.
4. Versare il preparato nello stampo ed infornare (non scaldare lo stampo vuoto).
5. A fine cottura, sfornare e lasciare raffreddare per qualche minuto
6. Staccare delicatamente il bordo dello stampo dal dolce, prima di procedere alla sformatura.



1. Gli stampi in silicone alimentare consentono di cuocere o scongelare tutti i tipi di cibo, nel forno a microonde, come nel forno tradizionale.



1. Gli stampi in silicone alimentare sono adatti per congelare e per preparare ottimi sorbetti o gelati.

Attenzione



Lavabile in lavastoviglie



Usare guanti da forno durante l'utilizzo dell'articolo nel forno



Conforme alle leggi sull'alimentarietà



Evitare il contatto diretto con la fiamma a gas o con piastre elettriche



Non utilizzare oggetti appuntiti che possano rigare la superficie della teglia



Possono passare direttamente dal freezer (-40°C) al forno (+260°C).



Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano privare la superficie dello stampo della sua naturale antiaderenza (in tal caso, occorre nuovamente imburrare lo stampo prima dell'uso)



Non superare la temperatura massima di 260° C

Guardini

La passione prende forma.



LINEA

FORMEGOLOSE



Istruzioni per l'uso



1. Lavare lo stampo prima del primo utilizzo, preferibilmente non nella lavastoviglie.
2. Al primo utilizzo, è consigliato imburrare leggermente lo stampo per aumentarne le caratteristiche di antiaderenza.
3. Per una maggiore stabilità, appoggiare lo stampo sulla piastra o sulla griglia del forno prima di riempirlo.
4. Versare il preparato nello stampo ed infornare (non scaldare lo stampo vuoto).
5. A fine cottura, sforiare e lasciare raffreddare per qualche minuto
6. Staccare delicatamente il bordo dello stampo dal dolce, prima di procedere alla sformatura.



1. Gli stampi in silicone alimentare consentono di cuocere o scongelare tutti i tipi di cibo, nel forno a microonde, come nel forno tradizionale.



1. Gli stampi in silicone alimentare sono adatti per congelare e per preparare ottimi sorbetti o gelati.

Attenzione



Lavabile in lavastoviglie



Usare guanti da forno durante l'utilizzo dell'articolo nel forno



Conforme alle leggi sull'alimentarietà



Evitare il contatto diretto con la fiamma a gas o con piastre elettriche



Non utilizzare oggetti appuntiti che possano rigare la superficie della teglia



Possono passare direttamente dal freezer (-40°C) al forno (+260°C).



Non utilizzare spugne abrasive o detergenti aggressivi che possano privare la superficie dello stampo della sua naturale antiaderenza (in tal caso, occorre nuovamente imburrare lo stampo prima dell'uso)



Non superare la temperatura massima di 260° C

Guardini

La passione prende forma.