

Guardini®

MADE in ITALY

Bnat

BAKE NATURAL



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 180°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	Acier Hi-Top
Revêtement intérieure	Anti-adhérent
Couleur externe	vert
Couleur interne	beige

LIGNE AVANTAGES



REVETEMENT NATURELLEMENT ANTI-ADHERENT

Revêtement anti-adhérent à base de cire de carnauba. Grâce à l'effet glissant produit par la cire de carnauba, le revêtement devient naturellement anti-adhérent.

LIGNE PLUS



Température



Antiadhérence



Couches antiadhésives



Résistance aux rayures



Garantie



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

UTILISATIONS ET INTERDICTIONS

