

LINIJA JULIETTE

Uputstvo za upotrebu



1. Oprati kalup pre prve upotrebe, poželjno oprati ručno
2. Pre prve upotrebe, preporučuje se da lagano nauljite kalup da bi se povećala nelepljivost kalupa
3. Za bolju stabilnost, stavite kalup na ravnu ploču pre punjenja
4. Sipajte smesu u kalup i pecite (ne koristite kalup bez smese u rerni)
5. Posle pečenja, sačekati da se kalup ohladi nekoliko minuta
6. Povucite nežno ivicu kalupa od kolača, pre nego pređete na vađenje ostatka kolača iz kalupa



1. Silikonski kalupi omogućavaju da kuvate ili odmrzavate hranu u mikrotalasnim i tradicionalnim rernama



1. Silikonski kalupi su pogodni da zaledite hranu i pripremite ukusne sladolede i sorbete

Pažnja



Bezbedno za pranje u mašini za pranje sudova



U skladu je sa zdravstvenim propisima



Izbegavajte direktan kontakt sa plamenom i pločama za kuvanje



Ne koristite oštre predmete koji bi mogli da ogrebu površinu kalupa



Silikonski kalup možete staviti direktno iz zamrzivača (-40°C) u rernu (260°C).



Nemojte koristiti žice za ribanje ili jake deterdžente koji mogu oštetiti površinu kalupa i nelepljiva svojstva (u tom slučaju, trebalo da se ponovo uradi podmazivanje kalupa kao pre prve upotrebe)



Ne koristiti na temperaturama većim od 260° C



Dekorissimo
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO