

# Anwendungshinweise

## für Backformen aus Edelstahl



### **Vor dem ersten Gebrauch:**

Reinigen Sie die Form bitte mit Wasser oder einem feuchten Tuch und trocken Sie sie gut ab.

### **Vor jedem Backeinsatz:**

Bitte gut einfetten. Verwenden Sie hierfür am besten ein hartes Öl (z.B. Butter).

Die Form ist produktionsbedingt (genietet, nicht geschweißt) nicht flüssigkeitsdicht. Öle oder Fette können beim Backvorgang daher austreten.

Zur **Reinigung** reicht häufig ein einfaches Auswischen der Form. Die Form bitte nicht feucht lagern.

Bitte beachten Sie, dass es produktionsbedingt vorkommen kann, dass die Formen Flecken aufweisen. Diese können problemlos entfernt werden (oft reicht ein Tuch, ggf. mit Edelstahlreiniger polieren).

**Weiterhin sollten Sie bitte beachten:** Da die Edelstahloberfläche einen hohen Reflektionsgrad besitzt, können sich die Backzeiten evtl. etwas verlängern.