

# Vouwbare rechthoekige vorm

## Vouwbare doosvorm

nr. 236-197, 236-221, 236-224, 236-227

### TRANSPORT- EN BEWAARDEKSEL

**Belangrijk: gebruik het deksel niet in de oven of de magnetron!**



Laat het voedsel volledig afkoelen, voordat u het deksel plaatst. Anders zal onder het deksel condensatievocht ontstaan. Dat is weliswaar ongevaarlijk, maar hierdoor wordt het gebak zacht.

Om het deksel te plaatsen, moeten de zijkanten enigszins uit elkaar worden geduwd. Door de spanning wordt gewaarborgd dat de vorm luchtdicht wordt afgesloten.



Het deksel kan in de diepvries worden gebruikt om bijv. ijs of andere gerechten langdurig te bewaren.





## HET BELANGRIJKSTE VOORAF

Reinig de bakvorm WUNDERFORM voor het eerste en na elk gebruik met heet water en wat afwasmiddel of in de vaatwasser.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, geen schuurspons, plaats de WUNDERFORM in de vaatwasser niet direct boven het verwarmingselement en gebruik **geen vaatwasverfrisser**.

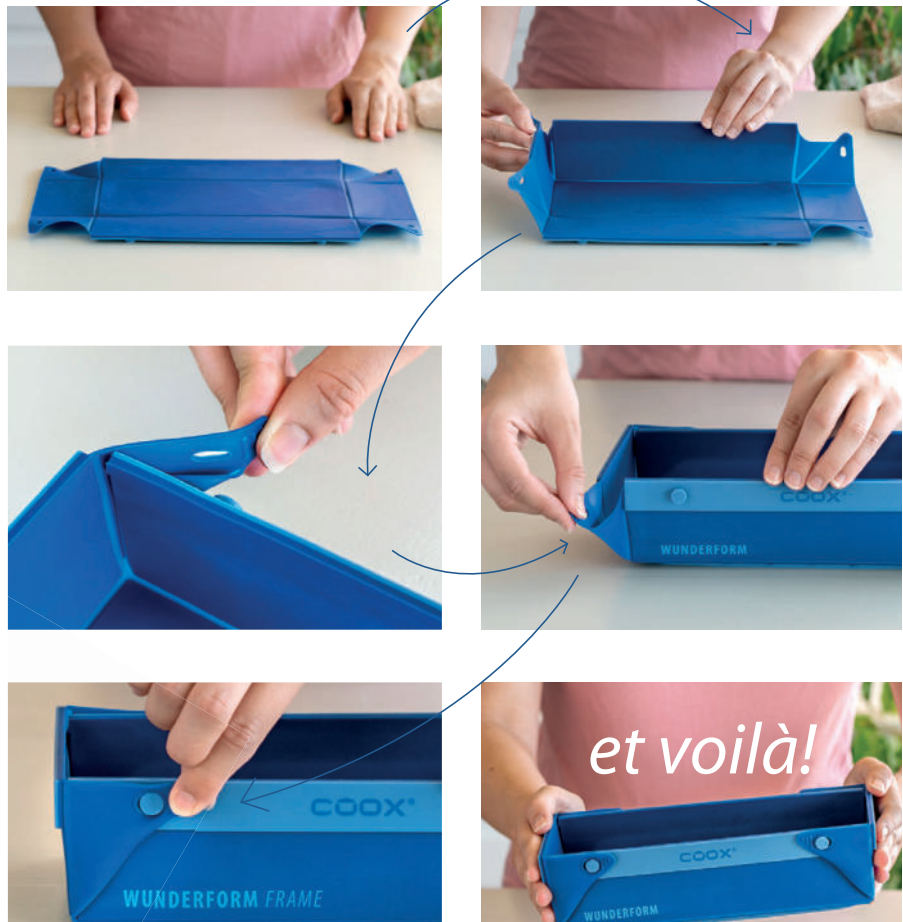
Plaats de WUNDERFORM niet in open vuur, op kookplaten, op de bodem van de oven of andere directe warmtebronnen.

Gebruik een ovenwant om de WUNDERFORM uit de oven te halen.

Snij niet met een scherp mes direct in de WUNDERFORM. Hierdoor kan de vorm beschadigd raken.

Silicone vormen absorberen in de loop der tijd vet uit de baksels. Na een langere opslag kan het vet door de vorm worden afgegeven, maar dat belemmert de werking van de vorm niet. Wij raden u aan om de bakvorm in een dergelijk geval voor het eerstvolgende gebruik heet uit te spoelen.

De WUNDERFORM is bestand tegen temperaturen tussen  $-40^{\circ}\text{C}$  en  $+230^{\circ}\text{C}$ . De vorm is alleen voor een klassieke oven en **niet voor magnetrons geschikt**.



**Tip:**

Laat het gebak gedurende 10 minuten in de vorm afkoelen. In die tijd stabiliseert het deeg zich en ontstaat er een luchtlaag tussen het gebak en de bakvorm.

**Tip:**

De vorm is waterdicht en geschikt voor temperaturen tot -40 °C. Zo hebt u ook de mogelijkheid om hierin ijs te bereiden.

**Tip:**

Gebruik de vorm als onderlegger voor glazuren en decoreren. In uitgeklapte staat heeft de vorm dezelfde eigenschappen als een bakmat.



## WAT MOET U NOG WETEN?

### Verkleuringen van het materiaal

Door voedingsmiddelen met een intensieve eigen kleur kan de silicone verkleuren. Deze verkleuringen kunnen door een directe reiniging grotendeels worden verwijderd. De WUNDERFORM kan in der loop der tijd ook door vetten verkleuren. Dit vormt geen belemmering van de kwaliteit of werking van het product en wordt daarom niet als reclamatierefen geaccepteerd.



**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 0241-109 119  
**NL:** Pro-Idee · Randwycksingel 20 (C03) · 6229 EE Maastricht · Tel.: 085-5 362 089  
**UK:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327  
**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49  
**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19  
**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51  
© Pro-Idee Aachen

