

Vor dem ersten Gebrauch

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Etiketten.

Reinigen Sie das Produkt anschließend mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab, bevor Sie es verwenden.

Produkteigenschaften und Empfehlungen

Gefertigt aus rostfreiem, langlebigem Edelstahl, sind die Backrahmen und Tortenringe besonders robust, säurebeständig und lebensmittelecht.

Das sehr robuste Material garantiert Formstabilität und eine lange Lebensdauer, sodass Sie lange Freude an Ihrer Backform haben.

Den Kuchen in der Form leicht abkühlen lassen. Bevor Sie den Kuchen stürzen oder aus der Form entnehmen, mit einem Kuchenlöser aus Kunststoff oder Holzstäbchen vorsichtig vom Rand lösen.

Reinigung

Unsere Backhelfer aus Edelstahl sind spülmaschinengeeignet, was die Reinigung besonders unkompliziert macht. Um ihre Langlebigkeit zu fördern, können sie auch von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel gereinigt werden.

Vermeiden Sie scharfe Reinigungsmittel oder metallische Schwämme, um die Oberfläche zu schützen.

Lagern Sie die Helfer an einem trockenen Ort, um sie in einwandfreiem Zustand zu halten.

Schutzhinweise

Backhelfer sollten von Kindern nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwendet werden, insbesondere, wenn sie scharfe oder bewegliche Teile enthalten.

Beachten Sie die Hitzebeständigkeit der Materialien. Backhelfer aus Holz und Kunststoff/Silikon sind nicht für direkte Berührung mit offenen Flammen oder sehr heißen Oberflächen geeignet. Prüfen Sie die Angaben zur maximalen Temperaturbeständigkeit vor der Verwendung in Verbindung mit Backöfen, Herden oder heißen Speisen.

Verwenden Sie die Backhelfer ausschließlich für ihren vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch kann die Funktion beeinträchtigen oder das Produkt beschädigen.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sollten vor und nach der Nutzung sorgfältig gereinigt werden, um hygienische Standards sicherzustellen und Verunreinigungen zu vermeiden.

Prüfen Sie die Produkte regelmäßig auf Abnutzungen oder Schäden. Produkte mit sichtbaren Rissen oder Brüchen sollten entsorgt werden, um Verletzungen oder ungewollte Materialrückstände in Lebensmitteln zu vermeiden.