

we love baking – Brotbackform EMAILLE – emailliert

Artikelnummer: 661622

Metall – nicht spülmaschinengeeignet
Größe: 26 x 11,5 cm / H 7,5 cm
emailliert



Die Backform für höchste Anforderungen:
Emailliert - Schnitffest - Sauerteigbeständig - Temperaturbeständig bis 300 °C!
PFAS frei.

Produktbeschreibung

We love bread! Leckere, frische Brote aus dem eigenen Ofen - einfach köstlich!

Backen aus Liebe ...

Zu den schönsten Kindheitserinnerungen zählt es doch, mit der Mutter oder Oma zusammen Plätzchen oder Kuchen zu backen – mit Butter, Zucker, Eiern und Mehl die allerschönsten und leckersten Backreationen zu zaubern und am besten noch mit ganz viel Schokolade oder frischen Früchten zu verzieren.

Für alle, die es lieben, für sich und andere zu backen, haben wir unsere neue "We love baking"-Serie entwickelt. Ob Muffins, Brownies oder Cake Lollies – hier findet jeder, ob Klein oder Groß, seine neue Lieblingsform. Mit den "We love baking"-Backformen im schicken Silber wird Backen zum ganz besonderen Erlebnis.

Entdecken Sie die Liebe zum Backen neu mit unserer Backformen-Serie We love baking, denn: Backen ist Glück in Kuchenform.

Hochwertige Brotform mit hervorragenden Eigenschaften: Die Form ist emailliert und kratz- und schnitffest und zudem noch sauer Teigbeständig. Temperaturbeständig bis 300° C. PFAS frei.



In Faltschachtel. Mit Rezept

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen.

Vor dem Backen die Backform mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen oder leicht einfetten und evtl. mit Mehl ausstreuen. Keine spitzen Materialien oder Metallutensilien zum Herausnehmen des Gebäcks verwenden.

BITTE BEACHTEN: Die Form muss eingebacken werden, d.h. bei den ersten drei Backvorgängen sollte der Teig gut bemehlt werden, bevor er in die Form eingesetzt wird.

Reinigung: Die Backform mit heißem Wasser, wenig Spülmittel und einem Tuch reinigen. Keine Kratz- oder Reinigungsschwämme und keine Kratz- oder Scheuermittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Nach der Reinigung gut abtrocknen.