

Warenpaket – Brotbackset 26 – mit Artikelnummer: 661974 Teigschaber – 3-teilig

Metall – nicht spülmaschinengeeignet
Größe: 26 x 11,5 cm / H 7,5 cm
Farbe: Silber
Füllmenge: 1700 ml
emailliert

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

Produktbeschreibung

We love bread! Leckere, frische Brote aus dem eigenen Ofen - einfach köstlich!
Für alle leidenschaftlichen Brotbäcker haben wir ein Brotbackset bestehend aus einer emaillierten Brotbackform, einem Soft-Grip Teigschaber und – als besonders nachhaltige Verpackung – einem Baumwollbeutel, in dem die Produkte oder die gebackenen Brote aufbewahrt werden können, zusammengestellt.

Backen aus Liebe ...

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.

Bitte beachten Sie folgende Produkt- und Gebrauchshinweise:

661622 - „We love baking“-Brotbackform, Größe: 26 x 11,5 x 7,5 cm, emailliert, kratz- und schnitffest, sauereteigbeständig, temperaturbeständig bis 300° C, nicht spülmaschinengeeignet
640061 - Soft-Grip Teigschaber, Größe: 22 x 4 cm, Silikon, Farbe: schwarz, spülmaschinengeeignet
891173 - „We love baking“-Backformen-Beutel, naturbelassen, Größe: 37 x 44 cm, Material: Baumwolle, Waschbar bei 30 °C Feinwäsche

In Faltschachtel. Mit Rezept

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch die Backform mit heißem Wasser ausspülen.

Vor dem Backen die Backform mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen oder leicht einfetten und evtl. mit Mehl austreuen. 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.

