



Gli stampi in silicone 100% alimentare Silikomart Professional sono ideali per la preparazione di ricette dolci e salate. Possono essere usati per la cottura nel forno elettrico, a gas o microonde, sulle griglie e sulle piastre perforate e per la congelazione nel freezer e negli abbattitori:

resistono, infatti, a temperature da -60°C a +230°C, resistendo quindi agli shock termici. La conducibilità termica del silicone alimentare puro garantisce ottimi risultati nella cottura, mentre la naturale antiaderenza e flessibilità consentono una sformatura facile, veloce e perfetta, eliminando sprechi di tempo e di ingredienti. I loro cretelli utilizzo garantisce una durata superiore ai prodotti tradizionali. **PRECAUZIONI** Prima dell'utilizzo lavare accuratamente lo stampo in acqua calda (a 50°C) o in lavastoviglie. Al primo utilizzo immergere lo stampo per migliorarne l'antiaderenza. Per gli utilizzi successivi tale operazione non è necessaria.

AVVERTENZE Non porre lo stampo a contatto con fonti dirette di calore (piastre elettriche, fiamme libere, grill, vetroceramiche, etc.). Non utilizzare coltelli e oggetti appuntiti direttamente nello stampo. Non pulire con detergenti aggressivi o spugne abrasive si consiglia di lavare sotto getto d'acqua calda. E' sconsigliato, nel lavaggio in lavastoviglie, l'uso del brillantante. Non utilizzare lo stampo con la funzione CRISP nel microonde. Per la cottura, si raccomanda di inserire completamente il SAFE RING nello stampo, assicurandosi che sia ben asciutto nel caso di utilizzo nel forno a microonde. Per rimuovere eventuali odori assorbiti dallo stampo si consiglia di inserire lo stampo senza impasto in forno per un paio d'ore a 230°C. **NESSUN RECLAMO POTRÀ ESSERE PRESO IN CONSIDERAZIONE IN CASO DI UTILIZZO IMPROPRIO.**



The moulds made of 100% silicone suitable for alimentary use from Silikomart Professional, are ideal for the preparation of sweet and savoury recipes. They can be used for baking in the gas or electric oven, in the grill, on the wire

rack shelf, in the microwave and to consolidate in the freezer or the blast chiller: resist temperatures from -76°F (-60°C) to +446°F (+230°C). The thermal conductivity of the silicone guarantees excellent results when baking, while the natural non-stick properties and flexibility, allows quick, easy and perfect demould, reducing loss of time and of ingredients. The correct use guarantees a duration superior to other traditional products.

PRECAUTIONS Before the first use, wash the mould under hot running water (from 122°F) in the dishwasher.

Apply oil on the surface of the mould to improve its natural non-stick ability. For future use, this procedure will not be necessary.

WARNING Do not put the mould directly in contact with heat sources (electric rings, naked flame, grill, ceramic hob etc).

Do not use knives or any other sharp items directly on the mould.

Do not clean with aggressive detergents or an abrasive sponge.

Do not use the mould with the function CRISP in the microwave.

For baking we advise you to insert the SAFE RING completely on the mould making sure that it is entirely dry in case of using in the oven or microwave. Do not use sparkling aids when cleaning in the dishwasher.

SILIKOMART ASSUMES NO RESPONSIBILITY OR LIABILITY IN CASE OF IMPROPER USE.



Les moules en 100% en silicone alimentaire Silikomart Professional sont idéaux pour la préparation de recettes sucrées et salées. Ils peuvent être utilisés pour la cuisson dans le four électrique ou à gaz, au micro-ondes, sur

les grilles ou les plaques perforées; pour la congélation et dans la machine de refroidissement rapide: ils résistent à une température entre -60°C et 230°C. La conduction thermique du silicone alimentaire pur garantit des résultats excellents de la cuisson, tandis que ses propriétés, l'anti-adhérence et la flexibilité, permettent un démoulage facile, rapide et parfait, sans perte de temps et d'ingrédients. Ils se lavent tout simplement sous l'eau chaude, avec une éponge ou en lave-vaisselle. Les moules peuvent se ranger dans les endroits les plus petits; si bien pliés ou enroulés, ils retournent toujours à leur forme d'origine. Leur correcte utilisation garantit une durée supérieure aux produits traditionnels.

PRECAUTIONS D'EMPLOI Avant l'utilisation, lavez avec soin le moule dans de l'eau chaude (50°C) ou en lave-vaisselle. Lors du premier emploi, beurrez le moule afin d'éviter que la pâte s'y colle. Il n'est plus nécessaire de faire cette opération pour toutes les autres utilisations.

AVERTISSEMENTS Ne pas mettre le moule en contact avec des sources directes de chaleur (plaques électriques, flammes, grill, plaques en verre ou céramiques). Ne pas utiliser de couteaux ou objets pointus directement sur le moule. Ne pas laver avec des produits agressifs ou éponges abrasives. Ne pas utiliser le moule avec la fonction CRISP du micro-ondes. Pour la cuisson, il est conseillé d'insérer entièrement le SAFE RING autour du moule, en s'assurant qu'il soit bien sec dans le cas d'un emploi en micro-ondes. Il n'est pas conseillé d'utiliser le liquide de rinçage pendant le lavage au lave-vaisselle.

AUCUNE RECLAMATION NE POURRA ÊTRE PRISE EN COMPTE SI LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI NE SONT PAS RESPECTÉES.



Los moldes de silicona 100% alimentarios de Silikomart Professional son ideales para la preparación de recetas dulces y saladas. Pueden ser usados para la cocción horno eléctrico, a gas o microonda, sobre las parrillas o planchas perforadas y para la congelación en congelador rápido o abridor: resisten temperaturas desde -60°C a +230°C. La conductividad térmica de la silicona pura alimenticia garantiza óptimos resultados en el horneado, mientras su natural antiadherencia y flexibilidad consiente un desmoldo fácil, veloz y perfecto, sin pérdida de tiempo ni ingredientes. Se lavan simplemente bajo un chorro de agua caliente, con ayuda de un estropajo, o en el lavavajillas. Ocupan el mínimo espacio de almacenamiento; doblados o enrollados, recuperan siempre su forma original. Su uso correcto garantiza una duración superior a la de los productos tradicionales.

PRECAUCIONES Antes de usar lavar cuidadosamente el molde con agua caliente (a 50°C) o en el lavavajillas. Para el primer uso conviene untar el molde con mantequilla para mejorar su antiadherencia. En usos posteriores esta operación no es necesaria. **ADVERTENCIAS** No poner el molde en contacto con fuentes directas de calor (planchas eléctricas, llamas, grill, vitrocerámicas, etc.).

No utilizar cuchillos o objetos punzantes directamente en el molde. No limpiar con detergentes agresivos o estropajos abrasivos. No utilizar el molde con la función CRISP en el microonda. Para el horneado, se recomienda insertar por completo el SAFE RING en el molde, asegurándose que se encuentre totalmente seco en caso de usarlo en el horno o microonda. Se sugiere de no utilizar el abrillantador en el lavar en lavavajillas.

NO SE CONSIDERARÁ NINGUNA RECLAMACIÓN DEBIDA A UN USO INADECUADO DEL PRODUCTO.



Die aus 100%igem Lebensmittelsilikon bestehenden Formen Silikomart Professional sind ideal für die Zubereitung süßer und salziger Speisen. Sie können zum Kochen und Backen im Elektrofen, Gasofen oder in der Mikrowelle sowie auf Grill und gelochten

Platten verwendet werden und zum Einfrieren in der Tiefkühltruhe und Tiefkühlchränken: in der Tat halten sie Temperaturen von -60°C bis +230°C. Die Wärmeleitfähigkeit des reinen Lebensmittelsilicons garantiert optimale Ergebnisse beim Kochen und Backen, während der natürliche Antihafbelag und die Flexibilität ein leichtes, schnelles und perfektes aus der Form nehmen ermöglicht, was Zeit und Zutaten erspart. Sie lassen sich leicht unter warmem Wasser mit einem Schwamm oder in der Geschirrspülmaschine abwaschen. Sie sind sehr platzsparend und können gefaltet oder zusammengerollt untergebracht werden, ohne ihre ursprüngliche Form zu verlieren. Ihre korrekte Verwendung garantiert eine längere Beständigkeit als herkömmliche Produkte.

VORSICHTSMASSNAHMEN Die Form vor der Benutzung sorgfältig mit warmem Wasser (bei 50°C) oder in der Geschirrspülmaschine waschen.

Die Form bei der ersten Anwendung einfeilen, um die Eigenschaften des Antihafbelags zu verbessern. Für die nachfolgenden Anwendungen ist dieser Arbeitsschritt nicht mehr notwendig. **SICHERHEITSHINWEISE** Die Form nicht direkt mit Messern aussetzen (elektrische Herdplatten, freie Flammen, Grills, Glaskeramik usw.). Keine Messer oder spitze Gegenstände direkt in der Form benutzen. Die Form nicht mit konzentrierten Geschirrspülmitteln oder Kratzschwämmen waschen. Die Form mit der Funktion CRISP nicht in der Mikrowelle verwenden. Beim Kochen oder Backen empfehlen wir, den SAFE RING komplett in die Form einzuführen, indem man sich dabei versichert, dass er im Falle der Anwendung einer Mikrowelle ganz trocken ist.

Bei der Reinigung in einer Spülmaschine keine Klarspüler verwenden.

IM FALLE EINER NICHT KORREKTEN ANWENDUNG DER FORM KANN EINE REKLAMATION NICHT BERÜCKSICHTIGT WERDEN.