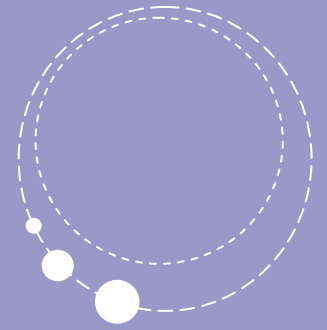


~ Les Cupcakes Révolution ~ 010273



I. REMARQUES IMPORTANTES

- Ne faites jamais chauffer vos moules à vide.
- Avant la première utilisation, lavez vos moules en suivant les instructions d'entretien.
- N'utilisez jamais d'objet métallique pour retirer vos préparations des moules.
- Ne découpez pas vos préparations dans les moules en silicone. Démoulez-les toujours au préalable.
- Ne jetez jamais vos moules dans le feu.
- Vous pouvez utiliser vos moules dans un four traditionnel.

- Ne placez jamais les moules directement sur une source de chaleur telle qu'une plaque de cuisson (électrique ou gaz).
- Les moules résistent à des températures allant de -40°C à 230°C.

II. UTILISATION

- Avec la Tarte Révolution :

Les Moules Cupcakes Révolution ont été spécialement développés pour être utilisés avec la Tarte Révolution.

- Les moules doivent être positionnés correctement dans la Tarte Révolution.
- Une fois la cuisson terminée, attendez que les moules refroidissent avant de démouler vos préparations.
- Grâce au kit de décoration fourni vous pourrez alors exercer tous vos talents d'artiste !

Composition de kit décoration : 3 Bouteilles à soufflet – 2 Bouteilles – 8 Douilles – 1 Mini spatule

- Au four traditionnel :

Vous pouvez utiliser les Moules Cupcakes Révolution au four traditionnel en prenant soin d'utiliser des plaques à pâtisserie sur lesquelles vous déposerez les moules.

III. ENTRETIEN

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les moules, les douilles et les bouteilles du kit décoration en suivant les conseils ci-dessous :

- Pour leur garantir une meilleure longévité, toujours les rincer à l'eau chaude après les avoir utilisés
- Les laver avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives.
- Ne pas les laisser tremper trop longtemps dans l'eau de vaisselle.
- Les conserver dans un endroit propre et sec.
- Les moules peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

