

Moule à kouglof CeraFlam®

Réf. 234-616

Soins et utilisation

- Toutes les plaques de cuisson Denk, le moule à kouglof de même que les plaques à pizza ainsi que les plats celtés peuvent être nettoyés à main à l'aide d'un produit à nettoyer la vaisselle. Après le nettoyage, ils doivent être placés dans un endroit bien aéré pour pouvoir sécher.
- Le cas échéant, les matières grasses pénétrant dans la céramique peuvent provoquer des colorations du matériau. Cette patine ne provoque en aucun cas une altération du goût.
- Si, à la fin de la cuisson, il reste de l'eau dans la gouttière, retirez la plaque de cuisson chaude prudemment du four et versez l'eau.

Informations & conseils

- Les cuisinières électriques ne sont pas toujours sous la même tension – de telles fluctuations peuvent changer le temps de cuisson.
- Parfois, la température indiquée de la cuisinière n'est pas respectée. Éventuellement, il est nécessaire de procéder à un réglage ultérieurement.

- Les ingrédients de cuisson doivent avoir la température ambiante quand ils sont employés.
- Les durées de levée respectives de la pâte peuvent être prolongées.
- Le sel est un exhausteur de goût individuel, c'est pourquoi nous avons indiqué des quantités approximatives.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne coule dans la plaque de cuisson. Sinon, la pâte risque de coller.
- Vous pouvez utiliser la chaleur inférieure et supérieure, faire cuire au gaz ou à l'air chaud, les résultats sont aussi bons. L'air chaud a pour avantage de permettre l'utilisation simultanée de deux plaques de cuisson.
- N'ouvrez le four pendant la cuisson qu'en cas de nécessité.
- Il est possible de faire varier le temps de cuisson, selon que vous désirez obtenir une croûte plus claire ou plus foncée.
- Laissez refroidir soit sur une grille soit dans la plaque de cuisson.
- Utilisez la chaleur du four et de la plaque de cuisson. Vous pouvez immédiatement faire de nouveau cuire quelque chose au four.
- Enveloppez les pains dans un chiffon, ils restent frais plus longtemps.

CeraFlam[®] bakvorm voor tulbandcakes

nr. 234-616

Onderhoud & Gebruik

- Alle bakplaten, cakevormen, pizzaplaten en ovenschalen van Denk zijn te reinigen met afwasmiddel. Laat ze na het reinigen enkele dagen drogen op een goed geventileerde plaats.
- De keramiek kan verkleuren door het geabsorbeerde vet. Deze patina heeft geen invloed op de smaak.
- Als de bakgoot aan het einde van de baktijd nog water bevat, verwijder de hete bakplaat voorzichtig uit de oven en giet het water af.

Opmerkingen & Tips

- Elektrische ovens hebben niet altijd dezelfde spanning - dit kan tot verschillende baktijden leiden.
- De op de oven aangegeven temperatuur wordt soms niet aangehouden. Een eventuele aanpassing kan noodzakelijk zijn.
- De te bakken ingrediënten moeten bij het verwerken op kamertemperatuur zijn.

- De respectieve rijstijden van het deeg kunnen worden verlengd.
- Zout is een individuele smaakversterker. De opgegeven hoeveelheden zijn bij benadering.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de bakplaat terechtkomt. Dit om te voorkomen dat het deeg aan de plaat blijft plakken.
- U kunt bakken met boven- en onderwarmte, hete lucht en gas. De resultaten zijn even goed. Hete lucht heeft als voordeel dat u twee bakplaten tegelijk kunt gebruiken.
- Open de oven tijdens het bakken alleen maar als dat nodig is.
- De baktijd kan worden gevarieerd, afhankelijk of u de voorkeur geeft aan een donkerdere of lichtere korst.
- Laat het bakresultaat afkoelen op een rooster of op de bakplaat.
- Gebruik de warmte van de oven en de bakplaat. U kunt onmiddellijk verder gaan met het volgende bakproces.
- Wikkel de broden in een theedoek, zo blijven ze nog langer stevig en vers.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hüls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: +49-241-109 1327

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen