GASTRONOOM

Maak gemakkelijk mooie, unieke bereidingen.

STERKE PUNTEN

Perfecte vorm voor het maken van charlotte, mousses, gelei, enz.

Complete set van 6 elementen.

BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- **Ontvorm je bereidingen gemakkelijk** dankzij de tocht die ontstaat wanneer je het kleine deksel verwijdert.
- **Een complete set bestaande uit 6 elementen**: een vorm, 4 kleine deksels met verschillende motieven (hart, ster, tulp en dennenboom) en een groot rond deksel.
- **Veelzijdig:** geleischaaltjes, mousses, zoete en hartige gebakjes... Bereid veel verschillende recepten in de Gastronoom.
- **Hermetisch afgesloten deksel:** de inhoud blijft vers en de smaak blijft behouden.

GEBRUIK

1. Kies één van de 4 kleine deksels en plaats deze op de basis.
2. Spoel de binnenkant van de vorm af met koud water of olie hem licht in met de siliconen borstel.
3. Vul de vorm met je vulling. Het is niet nodig om de vorm tot aan de vullijn te vullen, je kiest zelf de grootte van je bereiding.
4. Sluit af met het grote deksel en laat de lucht ontsnappen.
5. Zet eventueel in de vriezer of koelkast.
6. Laat 10 tot 15 minuten rusten voor je het uit de vorm haalt. Je kunt de vorm ook 10 tot 15 seconden onder warm water houden.
7. Draai om, vervang het grote deksel met een bord of schaal en draai het om.
8. Verwijder het kleine deksel heel voorzichtig. De lucht zal dan in de basis sijpelen en je bereiding zal zichzelf ontvormen.

ONDERHOUD

Gemakkelijk schoon te maken, vaatwasmachinebestendig.
Giet geen heet voedsel of vloeistoffen (niet meer dan 60°C) in de vorm, zoals hete karamel, chocolade, olie, boter, honing, bouillon, enz. Je loopt het risico het product te smelten of te beschadigen en jezelf te verbranden.
Niet stomen of in een bain-marie gebruiken.

MATERIAAL

PE

DIMENSIES

Ø 21 x 8,5 cm h / 1,2 l