

Bakeware Usage & care Complete Guide



Important Safeguards

- Use non-metal utensils only.
- Use oven mitts or other heat proof materials as Bakeware pans will get hot eventually when removing from the oven.
- Allow Bakeware pans to cool completely before submerging in water. Dangerous, hot steam and/or splattering hot water may result.

Using Your bakeware Pans

Before use, wash in warm water with mild, non-abrasive soap. Allow to dry completely. Always follow speci crecipe directions for oven time and temperature. All ovens are calibrated differently. For best results, monitor the cooking process closely the rst few times you use the Bakeware Pans.



•Preheat oven if necessary



•When removing Bakeware Pans from the oven, use oven mitts or other heat proof material to protect your hands.

•Preheat oven if necessary.

•When removing Bakeware Pans from the oven, use oven mitts or other heat proof material to protect your hands.

Cleaning & Care

- 1.Although Bakeware Pans are dishwashe safe, we recommend cleaning by hand.
- 2.Wash with warm water, non-abrasive soap, and nonmetallic sponge or cloth.
- 3.Do not use baking soda, detergents, or other harsh soaps or solutions.
- 4.Do not use cooking spray directly on the Bakeware Pan.
- 5.If using under the broiler, watch food closely so it does not overcook.
- 6.Only nonmetallic utensils made of plastic, silicone, wood, or bamboo should be used.
- 7.Remove all food from the Bakeware pan before cutting or slicing.
- 8.Direct exposure to other cook or bakeware can result in unwanted scratches.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69, 60329 Frankfurt am Main.

E-mail: e-crossstu@outlook.com

Tel.: +49 69332967674



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com

Tel.: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

We continue to be committed to provide you tools with competitive price. "Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually Saving Half in comparison with the top major brands.

Guide complet d'utilisation et d'entretien des ustensiles de cuisson



Mesures de sécurité importantes

• Utilisez uniquement des ustensiles non métalliques. • Utilisez des gants de cuisine ou d'autres matériaux résistants à la chaleur, car les moules à pâtisserie deviennent chauds à la sortie du four. • Laissez les moules à pâtisserie refroidir complètement avant de les immerger dans l'eau. De la vapeur chaude dangereuse et/ou des éclaboussures d'eau chaude peuvent en résulter.

Utilisation de vos moules à pâtisserie

Avant utilisation, laver à l'eau tiède avec un savon doux et non abrasif. Laisser sécher complètement. Suivez toujours les instructions spécifiques de la recette pour le temps et la température du four. Tous les fours sont calibrés différemment. Pour de meilleurs résultats, surveillez attentivement le processus de cuisson les premiers fois où vous utilisez les moules à pâtisserie.



•Préchauffer le four si nécessaire



•Lors du retrait des moules à pâtisserie du four, utilisez des gants de cuisine ou autre matériau résistant à la chaleur pour protéger vos mains.

• Préchauffez le four si nécessaire. •

Lorsque vous retirez les moules à pâtisserie du four, utilisez des gants de cuisine ou un autre matériau résistant à la chaleur pour protéger vos mains.

Nettoyage et entretien

1. Bien que les moules à pâtisserie passent au lave-vaisselle, nous vous recommandons de les nettoyer à la main.
2. Laver avec de l'eau tiède, du savon non abrasif et une éponge ou un chiffon non métallique.
3. N'utilisez pas de bicarbonate de soude, de détergents ou d'autres savons ou solutions agressifs.
4. N'utilisez pas de spray de cuisson directement sur le moule à pâtisserie.
5. Si vous utilisez les aliments sous le gril, surveillez-les attentivement afin qu'ils ne soient pas trop cuits.
6. Seuls des ustensiles non métalliques en plastique, en silicone, en bois ou en bambou doivent être utilisés.
7. Retirez tous les aliments du moule à pâtisserie avant de couper ou de trancher.
8. L'exposition directe à d'autres ustensiles de cuisson ou de pâtisserie peut entraîner des rayures indésirables.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730



REPRESENTANT DE LA CE

E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69, 60329 Francfort-sur-le-Main.

Courriel : e-crossstu@outlook.com

Tél. : +49 69332967674



REPRESENTANT DU ROYAUME-UNI

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Bureau 147 de Consulting Limited, Centurion Maison, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Tél. : +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs. « Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous uniquement représente une estimation des économies dont vous pourriez bénéficier en achetant certains outils avec nous par rapport aux grandes marques et ne signifie pas nécessairement couvrir toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier attentivement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement La moitié par rapport aux plus grandes marques.

Vollständiger Leitfaden zur Verwendung und Pflege von Backgeschirren



Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

•Verwenden Sie nur nichtmetallische Utensilien. •Verwenden Sie Topflappen oder andere hitzebeständige Materialien, da Backformen beim Herausnehmen aus dem Ofen heiß werden. •Lassen Sie Backformen vollständig abkühlen, bevor Sie sie in Wasser tauchen. Es kann zu gefährlichem, heißem Dampf und/oder spritzendem heißem Wasser kommen.

Verwendung Ihrer Backformen

Vor Gebrauch in warmem Wasser mit milder, nicht scheuernder Seife waschen. Vollständig trocknen lassen. Befolgen Sie immer die Anweisungen für Ofenzeit und Temperatur. Alle Öfen sind unterschiedlich kalibriert. Für beste Ergebnisse überwachen Sie den Garvorgang in den ersten paar Häufigkeit, mit der Sie die Backformen verwenden.



• Backofen vorheizen bei Bedarf



•Beim Entfernen von Backformen aus dem Ofen, verwenden Sie Ofenhandschuhe oder einem anderen hitzebeständigen Material, Schützen Sie Ihre Hände.

•Heizen Sie den Ofen bei Bedarf vor.

•Wenn Sie Backformen aus dem Ofen nehmen, verwenden Sie Ofenhandschuhe oder anderes hitzebeständiges Material, um Ihre Hände zu schützen.

Reinigung & Pflege

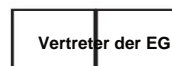
1. Obwohl Backformen spülmaschinenfest sind, empfehlen wir die Reinigung per Hand.
2. Mit warmem Wasser, nicht scheuernder Seife und einem nicht metallischen Schwamm oder Tuch waschen.
3. Verwenden Sie kein Backpulver, keine Reinigungsmittel oder andere scharfe Seifen oder Lösungen.
4. Verwenden Sie kein Kochspray direkt auf der Backform.
5. Wenn Sie das Essen unter dem Grill verwenden, achten Sie genau darauf, dass es nicht verkocht.
6. Es sollten nur nichtmetallische Utensilien aus Kunststoff, Silikon, Holz oder Bambus verwendet werden.
7. Nehmen Sie vor dem Schneiden oder Hobeln sämtliche Lebensmittel aus der Backform.
8. Direkter Kontakt mit anderem Koch- oder Backgeschirr kann zu unerwünschten Kratzern führen.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Ort, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69,
60329 Frankfurt am Main.
E-Mail: e-crossstu@outlook.com
Tel.: +49 69332967674



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH
Consulting Limited Büro 147, Centurion
Haus, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Tel.: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten. "Sparen Sie die Hälfte", "Halber Preis" oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir nur verwenden stellt eine Schätzung der Einsparungen dar, die Sie durch den Kauf bestimmter Werkzeuge erzielen können mit uns im Vergleich zu den großen Top-Marken und bedeutet nicht unbedingt, zu decken alle Kategorien von Werkzeugen, die wir anbieten. Wir bitten Sie, sorgfältig zu überprüfen wenn Sie eine Bestellung bei uns aufgeben, wenn Sie tatsächlich sparen Die Hälfte im Vergleich zu den Top-Großmarken.

Guida completa all'uso e alla cura degli utensili da cucina



Importanti misure di sicurezza

- Utilizzare solo utensili non metallici.
- Utilizzare guanti da forno o altri materiali resistenti al calore, poiché le teglie per dolci diventeranno calde alla fine quando vengono rimosse dal forno.
- Lasciare raffreddare completamente le teglie per dolci prima di immergerle in acqua. Potrebbero verificarsi pericolosi spruzzi di vapore bollente e/o acqua bollente.

Utilizzo delle teglie da forno

Prima dell'uso, lavare in acqua calda con sapone delicato e non abrasivo. Lasciare asciugare completamente. Seguire sempre le istruzioni specifiche per la cottura in forno per tempo e temperatura. Ogni forno è calibrato in modo diverso. Per ottenere risultati ottimali, monitorare attentamente il processo di cottura nei primi volte in cui utilizzi le teglie Bakeware.



- Preriscaldare il forno se necessario



- Quando si rimuovono le teglie da forno dal forno, utilizzare guanti da forno o altro materiale resistente al calore per proteggerle le tue mani.

- Preriscaldare il forno se necessario.

- Quando si rimuovono le teglie dal forno, utilizzare guanti da forno o altro materiale resistente al calore per proteggere le mani.

Pulizia e cura

1. Sebbene le teglie da forno siano lavabili in lavastoviglie, consigliamo di pulirle a mano.
2. Lavare con acqua calda, sapone non abrasivo e una spugna o un panno non metallico.
3. Non utilizzare bicarbonato di sodio, detersivi o altri saponi o soluzioni aggressivi.
4. Non utilizzare lo spray da cucina direttamente sulla teglia.
5. Se si utilizza la cottura sotto la griglia, controllare attentamente il cibo per evitare che si cuocia troppo.
6. Si dovrebbero usare solo utensili non metallici in plastica, silicone, legno o bambù.
7. Togliere tutti gli alimenti dalla teglia prima di tagliarli o affettarli.
8. L'esposizione diretta ad altri utensili da cucina o da forno può causare graffi indesiderati.

Produttore: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH Magonza Landstr. 69,
60329 Francoforte sul Meno.
E-mail: e-crossstu@outlook.com
Tel.: +49 69332967674



YH CONSULTING LIMITED. Per conto di YH
Consulenza limitata Ufficio 147, Centurion
Casa, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Tel.: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi. "Risparmia la metà", "Metà prezzo" o altre espressioni simili utilizzate solo da noi rappresenta una stima dei risparmi che potresti ottenere acquistando determinati strumenti con noi rispetto ai grandi marchi top e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Vi ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando La metà rispetto ai marchi più importanti.

Guía completa de uso y cuidado de utensilios para hornear



Medidas de seguridad importantes

- Utilice únicamente utensilios que no sean de metal.
- Utilice guantes de cocina u otros materiales resistentes al calor, ya que las bandejas para hornear se calentarán con el tiempo al sacarlas del horno.
- Deje que las bandejas para hornear se enfríen por completo antes de sumergirlas en agua. Esto puede provocar vapor caliente y/o salpicaduras de agua caliente.

Uso de sus moldes para hornear

Antes de usar, lávelo con agua tibia y un jabón suave no abrasivo. Deje que se seque por completo. Siga siempre las instrucciones específicas de la receta para el tiempo y la temperatura del horno. Todos los hornos están calibrados de manera diferente. Para obtener mejores resultados, controle de cerca el proceso de cocción durante los primeros minutos. Veces que utilizas los moldes para hornear.



•Precalentar el horno
Si es necesario



•Al retirar los moldes para hornear
Desde el horno, use guantes de cocina.
u otro material resistente al calor para
Protege tus manos.

•Precaliente el horno si es necesario.

•Al retirar los moldes para hornear del horno, use guantes de cocina u otro material resistente al calor para proteger sus manos.

Limpieza y cuidado

1. Aunque los moldes para hornear se pueden lavar en lavavajillas, recomendamos limpiarlos a mano.
2. Lavar con agua tibia, jabón no abrasivo y una esponja o paño no metálico.
3. No utilice bicarbonato de sodio, detergentes ni otros jabones o soluciones agresivos.
4. No use aceite en aerosol directamente sobre la bandeja para hornear.
5. Si utiliza el asador, vigile atentamente los alimentos para que no se cocinen demasiado.
6. Se deben utilizar únicamente utensilios no metálicos hechos de plástico, silicona, madera o bambú.
7. Retire todos los alimentos de la bandeja para hornear antes de cortarlos o rebanarlos.
8. La exposición directa a otros utensilios de cocina o horneados puede provocar rayones no deseados.

Fabricante: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200.000 CN.

Importado a Australia: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD Nueva Gales del Sur 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730



REPRESENTANTE CE

E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69, 60329 Fráncfort del Meno.

Correo electrónico: e-crossstu@outlook.com

Teléfono: +49 69332967674



REPRESENTANT DEL REINO UNIDO

YH CONSULTING LIMITADA. A LA CARGO DE YH

Consultoría limitada Oficina 147, Centurion

Casa, London Road, Staines-upon-Thames,

Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com

Teléfono: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Seguimos comprometidos a brindarte herramientas a precios competitivos.

"Ahorra la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar utilizada únicamente por nosotros

Representa una estimación de los ahorros que podría obtener al comprar ciertas herramientas.

con nosotros en comparación con las principales marcas líderes y no significa necesariamente cubrir

Todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que debe verificarlas cuidadosamente.

Quando realiza un pedido con nosotros, si realmente está ahorrando

La mitad en comparación con las principales marcas.

Kompletny przewodnik dotyczący użytkowania i pielęgnacji naczyń do pieczenia



Ważne zabezpieczenia

- Używaj wyłącznie przyborów kuchennych niemetalowych. • Używaj rękawic kuchennych lub innych materiałów odpornych na ciepło, ponieważ formy do pieczenia nagrzewają się po wyjęciu z piekarnika.
- Pozwól formom do pieczenia całkowicie ostygnąć przed zanurzeniem ich w wodzie. Może to spowodować niebezpieczną, gorącą parę i/lub rozpryskiwanie się gorącej wody.

Korzystanie z naczyń do pieczenia

Przed użyciem umyj w ciepłej wodzie z łagodnym, nieściernym mydłem. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Zawsze postępuj zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi czasu i temperatury pieczenia w piekarniku. Wszystkie piekarniki są skalibrowane inaczej. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, uważnie monitoruj proces pieczenia przez pierwsze kilka razy, kiedy używasz form do pieczenia.



• Rozgrzej piekarnik w razie potrzeby



• Podczas wyjmowania form do pieczenia z piekarnika, użyj rękawic kuchennych lub innego materiału odpornego na ciepło, aby chronić ręce.

- W razie potrzeby rozgrzej piekarnik.
- Podczas wyjmowania blach do pieczenia z piekarnika, używaj rękawic kuchennych lub innego materiału odpornego na ciepło, aby chronić ręce.

Czyszczenie i pielęgnacja

1. Choć formy do pieczenia można myć w zmywarce, zalecamy mycie ręczne.
2. Myć ciepłą wodą, nieściernym mydłem i niemetalową gąbką lub ściereczką.
3. Nie używaj sody oczyszczonej, detergentów ani innych silnych mydeł czy roztworów.
4. Nie spryskuj formy do pieczenia bezpośrednio sprayem do pieczenia.
5. Jeśli podgrzewasz potrawę pod grillem, kontroluj jej stan, aby nie była przepieczona.
6. Należy używać wyłącznie przyborów niemetalowych, wykonanych z plastiku, silikonu, drewna lub bambusa.
7. Przed krojeniem lub plasterkowaniem wyjmij wszelkie jedzenie z formy do pieczenia.
8. Bezpośredni kontakt z innymi naczyniami do gotowania lub pieczenia może powodować niepożądane zarysowania.

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730



Przedstawiciel UE

E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69, 60329 Frankfurt nad Menem.

E-mail: e-crossstu@outlook.com

Telefon: +49 69332967674



REP WIELKIEJ BRYTANII

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Biuro Consulting Limited 147, Centurion Dom, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Telefon: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub jakiegokolwiek inne podobne wyrażenia używane wyłącznie przez nas przedstawia szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać kupując określone narzędzia z nami w porównaniu do głównych, najlepszych marek i niekoniecznie oznacza to pokrycie wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Upzejmie przypominamy o dokładnym sprawdzeniu kiedy składasz u nas zamówienie, jeśli faktycznie oszczędzasz połowa w porównaniu do najlepszych, największych marek.

Volledige handleiding voor het gebruik en onderhoud van bakge



Belangrijke voorzorgsmaatregelen

•Gebruik alleen niet-metalen keukengerei. •Gebruik ovenwanten of andere hittebestendige materialen, aangezien bakvormen uiteindelijk heet worden wanneer u ze uit de oven haalt. •Laat bakvormen volledig afkoelen voordat u ze in water dompelt. Gevaarlijke, hete stoom en/of spattend heet water kunnen het gevolg zijn.

Uw bakvormen gebruiken

Voor gebruik wassen in warm water met milde, niet-schurende zeep. Volledig laten drogen. Volg altijd de specifieke instructies voor oventijd en -temperatuur. Alle ovens zijn anders gekalibreerd. Voor het beste resultaat, controleer het kookproces de eerste paar keer dat u de bakvormen gebruikt.



•Oven voorverwarmen indien nodig



•Bij het verwijderen van bakvormen uit de oven, gebruik ovenwanten of ander hittebestendig materiaal om bescherm je handen.

• Verwarm de oven indien nodig

voor. • Gebruik ovenwanten of ander hittebestendig materiaal om uw handen te beschermen wanneer u de bakvormen uit de oven haalt.

Reiniging & Verzorging

1. Hoewel de bakvormen vaatwasmachinebestendig zijn, raden wij aan ze met de hand af te wassen.
2. Was het met warm water, niet-schurende zeep en een niet-metalen spons of doek.
3. Gebruik geen zuiveringszout, schoonmaakmiddelen of andere agressieve zepen of oplossingen.
4. Gebruik geen bakspray rechtstreeks op de bakvorm.
5. Als u het gerecht onder de grill gebruikt, houd het dan goed in de gaten zodat het niet te gaar wordt.
6. Gebruik alleen keukengerei dat niet van metaal is, zoals plastic, siliconen, hout of bamboe.
7. Haal alle etenswaren uit de bakvorm voordat u ze snijdt of in plakjes snijdt.
8. Directe blootstelling aan ander kook- of bakgerei kan ongewenste krassen veroorzaken.

Fabrikant: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Sjanghai 200.000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREEEASTWOOD NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

EC-REP

E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69,
60329 Frankfurt aan de Main.
E-mail: e-crossstu@outlook.com
Telefoon: +49 69332967674

VK REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH
Consulting Limited Kantoor 147, Centurion
Huis, London Road, Staines-upon-Thames,
Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Telefoon: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren. "Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die alleen door ons worden gebruikt geeft een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen te kopen bij ons vergeleken met de grote topmerken en betekent niet per se dat je moet dekken alle categorieën van tools die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren wanneer u een bestelling bij ons plaatst, als u daadwerkelijk bespaart De helft vergeleken met de grote topmerken.

S/N: XXXXXX XXXX X XXXX

Komplett guide för användning och skötsel av bakve



Viktiga säkerhetsåtgärder

- Använd endast redskap som inte är av metall. •Använd ugnsvantar eller andra värmebeständiga material eftersom bakformar blir varma så småningom när de tas ut ur ugnen.
- Låt bakformar svalna helt innan de sänks ned i vatten. Farlig, het ånga och/eller stänkande hett vatten kan uppstå.

Använda dina bakformar

Före användning, tvätta i varmt vatten med mild, icke-nötande tvål. Låt torka helt. Följ alltid specifika anvisningar för ugnstid och temperatur. Alla ugnar är kalibrerade på olika sätt. För bästa resultat, övervaka tillagningsprocessen noga de första gånger du använder Bakeware Pans.



•Förvärm ugnen om så behövs



•När du tar bort bakformar från ugnen, använd ugnsvantar eller annat värmebeständigt material till skydda dina händer.

•Förvärm ugnen om det behövs.

•När du tar bort bakformar från ugnen, använd ugnsvantar eller annat värmebeständigt material för att skydda dina händer.

Städning & Skötsel

1. Även om bakformar tål att diskas rekommenderar vi att du rengör dem för hand.
2. Tvätta med varmt vatten, icke-slipande tvål och icke-metallisk svamp eller trasa.
3. Använd inte bakpulver, rengöringsmedel eller andra hårda tvålar eller lösningar.
4. Använd inte matlagningsspray direkt på bakformen.
5. Om du använder under broilern, titta noga på maten så att den inte överkokar.
6. Endast icke-metalliska redskap gjorda av plast, silikon, trä eller bambu ska användas.
7. Ta bort all mat från bakformen innan du skär eller skär den.
8. Direkt exponering för andra kokkar eller bakverk kan resultera i oönskade repor.

Tillverkare: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong 11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



E-CrossStu GmbH Mainzer Landstr. 69, 60329 Frankfurt am Main.

E-post: e-crossstu@outlook.com

Tel.: +49 69332967674



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX H2YHUK@gmail.com
Tel.: +44 07514-677868

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser. "Spara hälften", "Halva priset" eller andra liknande uttryck som endast används av oss representerar en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg med oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns om att kontrollera noggrant när du lägger en beställning hos oss om du verkligen sparar Hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.