



- 6 kleine Gugelhupfe in einer Form
- Größe: 37 x 25 x cm
- Handreinigung!

Mini-Gugelhupf

#1602

€ 27,90



- Donut – ganz ohne Fritteuse.
- 12 Donuts:
pro Mulde ca. 60 ml Füllmenge
- Größe: 40,5 x 28,5 cm
- Handreinigung!

Donut-Backform

#100019

€ 24,90



- Küchlein oder Brötchen
- Füllmenge pro Mulde ca. 160 ml
- Größe: 40,5 x 28,5 cm.
- Handreinigung!

Mini-Kuchen

#100020

€ 24,90



- Enthält:
 - 1 Backform, 8 Einsätze
 - inkl. ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung.
- Das Gitter am Boden erleichtert das Ausrichten der Einsätze und sorgt für sicheren Halt beim Backen.
- Antihafbeschichtung.
- Größe: 25,5 x 46 x 5,5 cm mit Griffen
- Handreinigung!

Kuchenform für Nummern & Buchstaben

#100279

€ 45



- Für alle typischen Gugelhupfrezepte
- Durchmesser: 26 cm
- Füllmenge: ca. 2,8 l
- Handreinigung!

Kranzform

#1603

€ 20,90



- Ideal für Brownies, Mini-Kuchen, Pizzen, bis hin zu Polenta und anderem Finger-Food
- Hervorragende Wärmeverteilung für Knusprigkeit rundherum
- Antihaft-Beschichtung für leichtes Entnehmen und Reinigen
- 12 Vertiefungen à 6 x 6 x 2,5 cm
- je ca. 50 ml Inhalt
- Handreinigung!

Brownieform

Deluxe

#1544

€ 29



- Ideal für Muffins, kleine Kuchen und Quiches
- Aluminiumstahl sorgt für gleichmäßige Backergebnisse
- mit Antihaft-Beschichtung
- 12 Mulden á 125 ml
- Handreinigung

Muffinform

Deluxe

#1601

€ 29



- Für 24 Mini
 - Muffins
 - Kuchen
 - kleine, feine (Obst-) Törtchen
- Fassungsvermögen ca. 600 ml
- Größe: 40 x 26,5 cm
- Antihaft-Beschichtung
- Handreinigung

Mini-Muffin-Form

Deluxe

#1606

€ 29

Gebrauch und Pflege Backformen



REINIGUNG

- **Immer von Hand reinigen.** Nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie **keine scheuernden Putzmittel oder Schwämme**, da diese die Oberfläche beschädigen.
- GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE
- Hitzebeständig bis **230 °C**, daher für alle konventionellen Backöfen geeignet.
- **Nicht** auf dem **Grill**, auf einer Kochstelle, im Gefrierschrank und in der Mikrowelle verwenden.
- Extreme Temperaturschwankungen führen dazu, dass die Form sich verzieht. Die Form sollte immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie Flüssigkeiten einfüllen oder reinigen.
- Das Benutzen von Metallhelfern auf der Oberfläche führt dazu, dass die Form zerkratzt wird.
- Heizen Sie den Backofen vor.
- Sprühen Sie die Mulden der Backform leicht mit Öl ein; wischen Sie das überschüssige Öl mit einem Papiertuch ab, damit es nicht anbrennt. Die Verwendung von Butter, ist ebenfalls möglich. Auch Papierbackformen können verwendet werden.
- Füllen Sie jede Backform zu 2/3. Falls nicht alle Backmulden gefüllt werden, sollten Sie diese mit Wasser füllen, damit die Oberfläche nicht verbrennt.
- Nach der Backzeit die Form mit einen hitzebeständigen Topflappen oder Handschuh aus dem Ofen holen und, wie auf der Packung oder im Rezept angegeben, abkühlen lassen.
- Lösen Sie die Muffins aus der Form und lassen Sie diese vollständig auf dem Kuchengitter auskühlen.

GARANTIE

- 3 Jahre