

MODE D'EMPLOI TAGINE



Conseils d'utilisation

Il est important de graisser le moule en silicone lors de la première utilisation, ainsi que pour les préparations ne comportant pas de matière grasse.

Attendre au moins 10 minutes après la sortie du four avant de démouler une préparation cuite.

Préférer couler un peu d'eau tiède sous le moule pendant quelques secondes pour démouler instantanément les préparations froides ou congelées.

Il peut être nécessaire d'ajuster les quantités et températures indiquées dans la recette en fonction du type de moule utilisé.

Les temps de cuisson peuvent varier entre un moule traditionnel et un moule en silicone.

S'utilisent dans tous types de fours (traditionnel et micro-ondes)

Précautions

- Ne pas mettre en contact direct avec la flamme ou la résistance.
- Ne pas utiliser de lame pour un découpage dans le moule.
- Ne pas piquer la pâte à foncer avec une fourchette directement dans le moule mais faites-le au préalable sur votre plan de travail.
- Ne pas utiliser pour rôtir.
- Ne pas mettre au four un moule à vide.

Conseils pour l'entretien

- Lave-vaisselle ou éponge.
- Après chaque passage au lave-vaisselle, re-graisser le moule.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec nos moules, nous vous conseillons de les laver à la main.
- Ne pas utiliser de poudres ou crèmes récurantes, ni d'éponges métalliques ou grattantes.