

**lamart**  
*by Pierre Lamart*

**SILIK**

## **RU ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **Перед первым использованием:**

Промойте горячей водой с небольшим количеством средства для мытья посуды и вытрите насухо. Нанесите на поверхность небольшое количество жира или растительного масла.

### **Использование в электрической или конвекционной печи:**

1. Заполните форму тестом
2. Поставьте форму в печь - форма устойчива к воздействию температуры до + 230°C
3. По завершении выпечки вытащите форму из печи и дайте ей остыть в течение 5 – 10 минут.
4. Переверните форм и вытащите готовый продукт

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

Никогда не используйте:

- нож или острые столовые приборы
- жесткие или абразивные чистящие средства
- избегайте прямого контакта формы или коврика с открытым огнем или горячей поверхностью плит

### **РЕКОМЕНДАЦИИ:**

- Чтобы сохранить антиадгезивные свойства формы рекомендуется положить форму на 10 минут в кипящую воду, особенно после выпечки теста, которое налипает на форму
- Если Вы выпекаете что-то с малым содержанием жира, улучшить антиадгезивные свойства формы, можно нанеся немного жира или припорошив какао или мукой.
- Форма имеет традиционную форму и объем, поэтому Вы можете использовать обычные рецепты
- После очистки формы с использованием абразивного средства или с жесткой губкой, нужно промыть форму кипящей водой и смазать ее жиром.
- Можно использовать при температуре до 230°.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Есть риск повреждения в результате неправильного использования пользователем.

### **Разное использование форм**

Формы можно использовать для разных рецептов:

тортов, булочек, пиццы, десертов, запеканок из макарон и картофеля au gratin, запекания курицы, мяса, овощей, фруктов, приготовления пудингов, желе и т.п.