

Utilisation et entretien NORDIC WARE

1. Avant la première utilisation et après les utilisations ultérieures, **laver à la main** avec de l'eau tiède savonneuse. Un trempage prolongé n'est pas recommandé.

2. **Avant chaque utilisation, badigeonnez le moule de beurre fondu (au pinceau) et saupoudrez de farine ou de cacao .**
N'utilisez pas d'aérosol de cuisson ordinaire.

3. Les mélanges et les recettes peuvent varier.
Remplissez le moule au maximum aux 3/4 pour éviter tout débordement.

4 . Avant démoulage, laissez le gâteau **refroidir 10 minutes.**

5. Les ustensiles métalliques, les tampons à récurer et les nettoyants abrasifs ne doivent pas être utilisés sur des surfaces antiadhésives.