

Gebrauchsanleitung

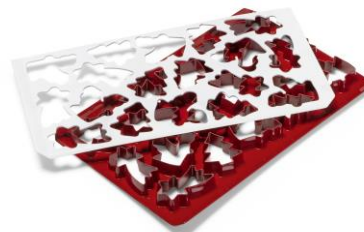
Guetzli-Schablone «Profi»

Material: Kunststoff

Farbe: rot/weiss

Hitzebeständigkeit: 70°C

Masse (LxBxH): 32.6 cm x 19.7 cm x 1.8 cm



Artikel-Nr.:

24952

Vor dem ersten Gebrauch:

- Mit heissem Wasser und Spülmittel reinigen.

Vorbereitung:

- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig maximal **7mm** dick auswallen.
Hinweis: Blätterteig und Kuchenteig lassen sich mit der Guetzli-Schablone «Profi» nicht optimal ausstechen.

Anwendung:

1. Mit der Teigschaufel den ausgewallten Teig aufnehmen.
2. Die Teigschaufel mit dem ausgewallten Teig in die Guetzli-Schablone «Profi» einsetzen.
3. Mit einem Wallholz den Teig durch die Schablone wallen.
4. Guetzli-Schablone «Profi» vom Blech entfernen.
5. Die Teigschaufel aus der Guetzli-Schablone «Profi» heben und den restlichen Teig abstreifen.
Teig erneut zu einer Kugel formen und auf die gewünschte Dicke auswallen.
6. Schritte 1– 5 wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.



Reinigung:

- Alle Teile spülmaschinengeeignet. Teigschaufel immer liegend in der Spülmaschine reinigen.
- Keine Scheuermittel, starke Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Oberfläche zerkratzt wird.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 24952_d11_141009