

Cake Liner

Sie backen einen Kuchen und stellen dann fest, dass Sie ihn nicht unversehrt aus der Backform lösen können? Mit dem Cake Liner von Nostik® gehört dies der Vergangenheit an. Der Cake Liner von Nostik® ist eine vorgeformte Einlage für Backformen, die mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung aus Teflon™ versehen ist. Damit bleibt Ihr Kuchen oder Salzgebäck nie mehr an der Backform kleben, Einfetten oder die Verwendung von Mehl ist nicht mehr notwendig. Die Länge oder der Durchmesser des Cake Liner von Nostik® lässt sich darüber hinaus anpassen, sodass er in alle Ihre Backformen passt.

Vorteile

Ihr Kuchen lässt sich immer leicht aus der Backform lösen - In der Länge anpassbar für rechteckige Backformen (20 bis 38 cm) - Beidseitige Antihaftbeschichtung aus Teflon™ - Gesundes Backen: kein Einfetten der Backform erforderlich - Ihre Backform bleibt sauber und schön - Wiederverwendbar - Einfach mit warmem Seifenwasser zu reinigen - spülmaschinenfest

Gebrauchs- und Pflegeanweisungen

Falten Sie den Cake Liner auf die Größe Ihrer Backform und legen Sie ihn in die Backform - Füllen Sie den Teig ein und backen Sie den Kuchen laut Rezept - Heben Sie den Cake Liner an der langen Seite aus der Backform und entfernen Sie den Cake Liner vom Kuchen - Hitzebeständig bis 260 °C - Bringen Sie den Cake Liner nicht mit Flammen, Heizelementen und scharfkantigen Gegenständen in Kontakt - Verwenden Sie vorzugsweise Holz- oder Plastikutensilien



Achtung kein Spielzeug! "Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet"
Das Produkt kann verschluckbare Kleinteile enthalten

Cake Liner

Baking a cake and then realising you can't get it out without it collapsing? With the Nostik® Cake tin liner the Nostik® Cake tin liner is a pre-formed insert coated with a high-quality Teflon™ non-stick coating. So your cake or savoury pie will never again stick to the tin, and the tin or use flour. The length or diameter of the Nostik® Cake Liner can be adjusted, which means it will fit all your tins.

Advantages

The cake always comes smoothly out of the baking tin for rectangle cake tins (20 to 38 cm) - Teflon™ non-stick coating - Healthy way of cooking: no need to grease the tin and clean - Reusable - Easy to clean in warm soapy water

Instructions for use and care

Fold the cake liner to the size of the tin and place the cake mix and bake according to recipe - Lift the cake out of the tin - remove the cake liner from the tin - Avoid contact with flames, heating elements - preferably use wooden or plastic utensils



Attention, not a toy! "Not suitable for children under 3 years"
The product may contain small parts

Cakeliner

Vous avez déjà connu la mésaventure de cuire un gâteau et de ne pas pouvoir le démouler sans le réduire en morceaux? Avec le Cakeliner Nostik®, cette époque est désormais révolue. Le Cakeliner Nostik® est un revêtement antiadhésif spécialement conçu pour le mouler. Votre gâteau n'adhérera plus au moule, sans qu'il ne soit nécessaire de le graisser ou de le fariner. De plus, le Cakeliner Nostik® est réutilisable, de sorte qu'il conviendra à tous vos moules à gâteau.

Avantages

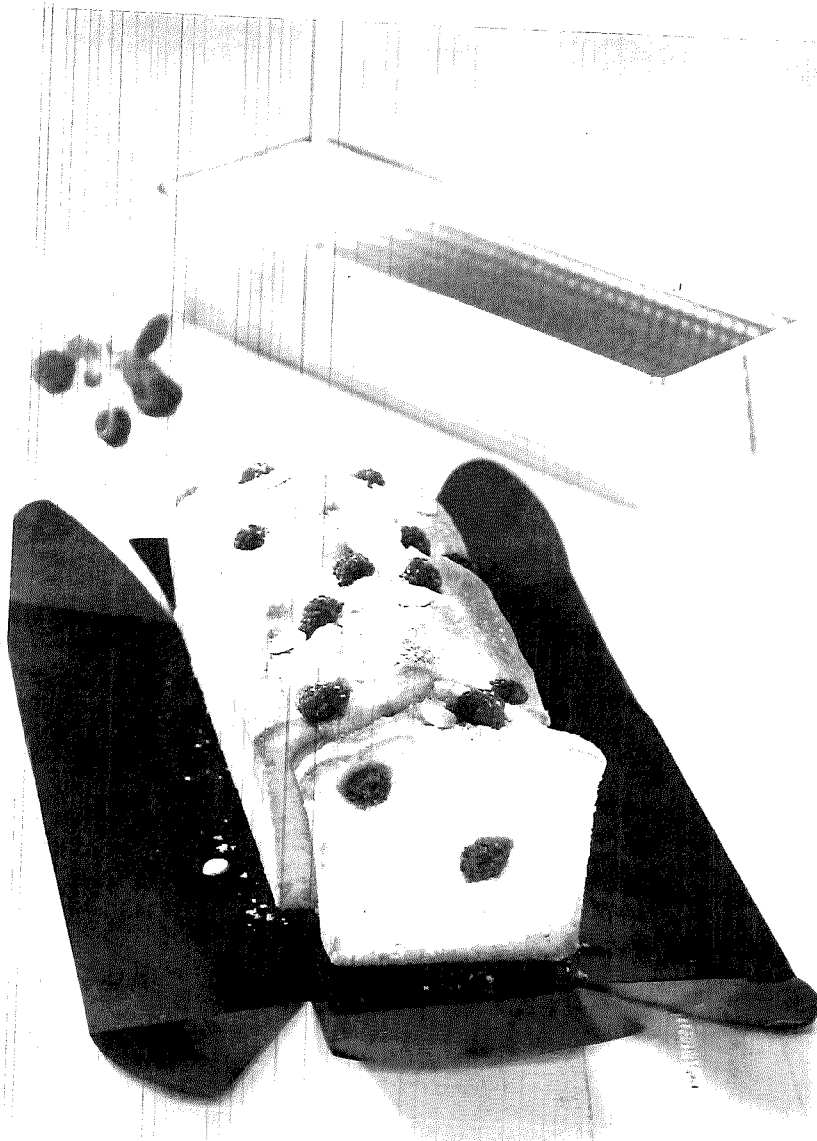
Votre gâteau se démoule facilement - Adaptable à toutes les tailles de moules rectangulaires (20 à 38 cm) - Revêtement antidérapant - Mode de cuisson sain : pas besoin de graisser votre moule - Réutilisable - Facile à laver à l'eau chaude - Ne pose aucun problème au lave-vaisselle

Mode et précautions d'emploi

Pliez le Cakeliner pour l'adapter à la taille de votre moule - Ajoutez l'appareil et suivez la recette pour la cuisson - Levez les bords du Cakeliner pour démouler votre gâteau complètement - Résiste à la chaleur jusqu'à 260° - Ne le mettez pas en contact avec des flammes, des éléments chauffants et des ustensiles en bois ou en plastique



Attention, ceci n'est pas un jouet! "Non adapté pour les enfants de moins de 36 mois" Le produit peut contenir de petites pièces détachées



Cake Liner

Sie backen einen Kuchen und stellen dann fest, dass Sie ihn nicht unversehrt aus der Backform lösen können? Mit dem Cake Liner von Nostik® gehört dies der Vergangenheit an. Der Cake Liner von Nostik® ist eine vorgeformte Einlage für Backformen, die mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung aus Vversehen ist. Damit bleibt Ihr Kuchen oder Salzgebäck nie mehr an der Backform kleben, Einfetten oder die Verwendung von Mehl ist nicht mehr notwendig. Die Länge oder der Durchmesser des Cake Liner von Nostik® lässt sich darüber hinaus anpassen, sodass er in alle Ihre Backformen passt.

Vorteile

Ihr Kuchen lässt sich immer leicht aus der Backform lösen - Anpassbar für runde Backformen (24 bis 26 cm) - Beidseitige Antihafbeschichtung - Gesundes Backen: kein Einfetten der Backform erforderlich - Ihre Backform bleibt sauber und schön - Wiederverwendbar - Einfach mit warmem Seifenwasser zu reinigen - spülmaschinenfest

Gebrauchs- und Pflegeanweisungen

Falten Sie den Cake Liner auf die Größe Ihrer Backform und legen Sie ihn in die Backform - Füllen Sie den Teig ein und backen Sie den Kuchen laut Rezept - Heben Sie den Cake Liner an der langen Seite aus der Backform und entfernen Sie den Cake Liner vom Kuchen - Hitzebeständig bis 260 °C - Bringen Sie den Cake Liner nicht mit Flammen, Heizelementen und scharfkantigen Gegenständen in Kontakt - Verwenden Sie vorzugsweise Holz- oder Plastikutensilien



Achtung kein Spielzeug! "Nicht für Kinder unter 3 Jahren geeignet"
Das Produkt kann verschluckbare Kleinteile enthalten

Cake Liner

Baking a cake and then realising you can't get it out of the tin? With the Nostik® Cake tin liner this problem is a thing of the past. The Nostik® Cake tin liner is a pre-formed insert shaped to fit all cake tins. It is coated with a high-quality non-stick coating. As a result, your cake will never again stick to the tin, and there is no need to use flour. The length or diameter of the Nostik® Cake Liner can be adjusted, which means it will fit all your tins.

Advantages

The cake always comes smoothly out of the baking tin (24 to 26 cm) - non-stick coating on both sides - Healthy baking: no need to grease the tin - Baking tin reusable - Easy to clean in warm soapy water - dishwasher safe

Instructions for use and care

Fold the cake liner to the size of the tin and place it in the tin. Fill with cake mix and bake according to recipe - Lift the cake liner from the tin by the long edge - remove the cake liner from the tin - 260°C - Avoid contact with flames, heating elements - preferably use wooden or plastic utensils



Attention, not a toy! "Not suitable for children under 3 years"
The product may contain small parts

Cakeliner

Vous avez déjà connu la mésaventure de cuire un gâteau et de ne pas pouvoir le démouler sans le réduire en morceaux? Avec le Cakeliner Nostik®, cette époque est désormais révolue. Le Cakeliner Nostik® est un revêtement préformé spécialement conçu pour le revêtement antiadhésif de qualité supérieure. Déjà, votre gâteau n'adhérera plus au moule, sans qu'il soit nécessaire de le fariner. De plus, le Cakeliner Nostik® est réutilisable. Il conviendra à tous vos moules à cake.

Avantages

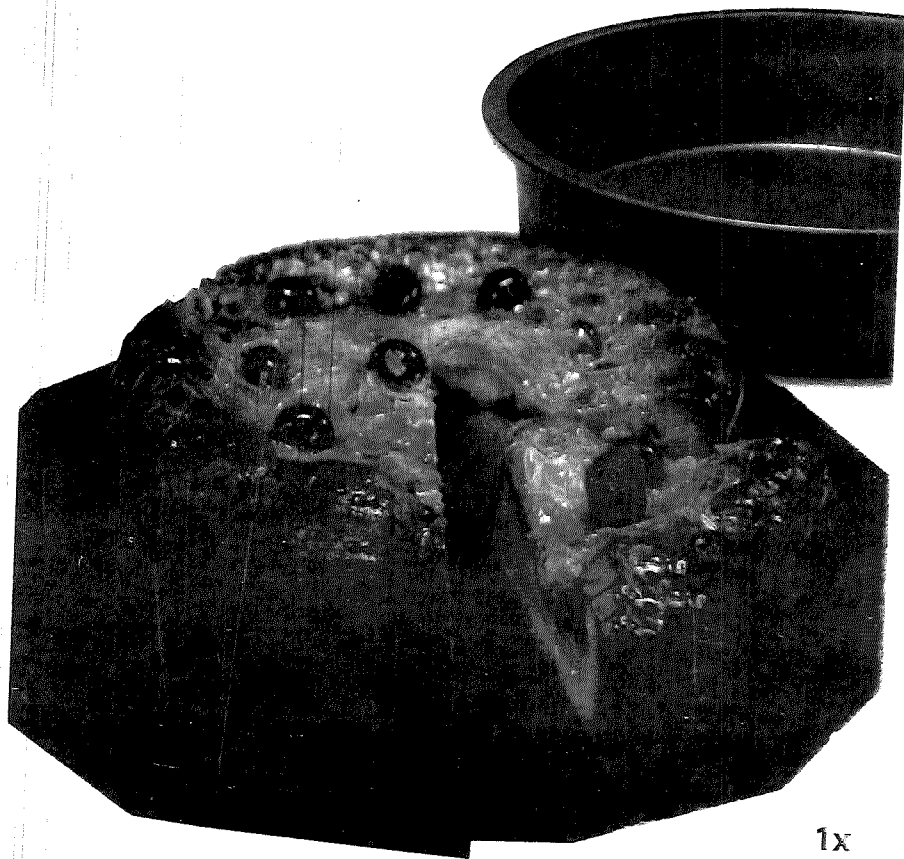
Votre gâteau se démoule facilement - Diamètre ronds (24 à 26 cm) - Revêtement antidérapant - Cuisson saine : pas besoin de graisser votre moule - Réutilisable - Facile à laver à l'eau chaude savonnée - lave-vaisselle

Mode et précautions d'emploi

Pliez le Cakeliner pour l'adapter à la taille de votre moule - Ajoutez l'appareil et suivez la recette pour la cuisson - Lève les bords du Cakeliner pour démouler votre gâteau complètement - Résiste à la chaleur jusqu'à 260°C - Ne pas utiliser avec des éléments chauffants et des objets chauds - Préférer les ustensiles en bois ou en plastique.



Attention, ceci n'est pas un jouet! "Non adapté pour les enfants de moins de 36 mois" Le produit peut contenir de petits objets



1x

Ø 24-26cm