

SILICONES

and more

Kuchenform von Siliconen Culinair®

Beschreibung

Eine aus Siliconen Culinair hergestellte Kuchenform ist ideal zum Backen von Kuchen in nahezu jeder gewünschten Form. Da Sie die Silikonform nicht einzufetten brauchen, ist das Kuchenbacken ein Kinderspiel.

Nach der Nutzung kann die Form einfach mit Spülwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden.

Eigenschaften

- Kein Einfetten erforderlich
- Geschirrspülerbeständig
- Leicht zu entformen

Technische Daten

Temperaturbeständigkeit	40 °C bis +280 °C
Lagerung	Dunkler Raum, Zimmertemperatur
Shore / Härte	20 Shore A (mittlere Härte)

Vor der ersten Nutzung

Stellen Sie die Form vor der ersten Nutzung ca. 1 Stunde lang bei 100 °C in den Ofen (auch Nachhärtung genannt). Reinigen Sie die Form mit Spülwasser oder im Geschirrspüler.

Die Nutzung

1. Stellen Sie die Form auf einen festen Untergrund, zum Beispiel ein Backblech, einen Gitterrost oder eine Auflaufform. Achten Sie darauf, dass eventuelle Nähte der Form nach dem Aufstellen gut ausgerichtet sind.
2. Stellen Sie die Form jetzt für 10-15 Minuten bei 80 °C in einen vorgeheizten Ofen.
3. Nehmen Sie die Form aus dem Ofen und geben Sie die gewünschte Menge Kuchenteig hinein. Achtung: die Form ist jetzt heiß!
4. Stellen Sie das Ganze wieder in den Ofen, jetzt aber bei Backtemperatur (160-180 °C). Da das Silikon teilweise isolierend wirkt, müssen Sie berücksichtigen, dass die Backzeiten von den angegebenen Zeiten abweichen. Bei großen/massiven Formen empfiehlt es sich gelegentlich, die Form mit Alufolie abzudecken, bevor sie in den Ofen gestellt wird, um eine verbrannte Oberseite zu vermeiden.



Fig. 1 Kuchenform aus Siliconen Culinair. Darunter blauen Farbstoff.