

STÄDTER[®]
A BRAND OF KUH N RIKON

Gebrauchsanweisung
Silikon-Unterlage

*Directions for use
Silicone Mat*



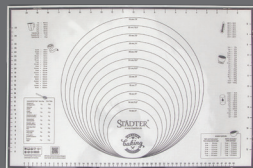
Silikon-Unterlage Maxi

60 x 40 cm

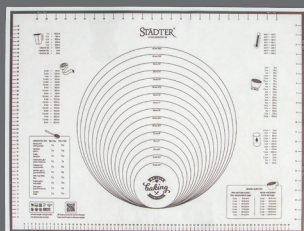
Silikon-Unterlage Mega

80 x 60 cm

- Ausrollen · Backen · Modellieren
- Antihaft · Rutschfest
- Die wichtigsten Maßeinheiten auf einen Blick
- Extra großes Format
- Von -40 °C bis +230 °C



Art.-Nr. 256972



Art.-Nr. 257108

Vorteile

Ausrollen · Ausstechen · Aufrollen · Aufbewahren · Antihaft

Beim Ausrollen (Bild 1) von allen Teigen, Marzipan und Modellermassen bleibt nichts haften. Die Unterlage liegt absolut rutschfest auf jedem Untergrund. Das Ausstechen mit Metall- und Kunststoff-Ausstechformen ist kein Problem. Die ausgestochenen Motive lösen sich dank der Antihaft-Oberfläche leicht von der Silikon-Unterlage. Sie ist eine ideale Hilfe beim Aufrollen von Biskuitrollen. Die Silikon-Unterlage kann gerollt oder gefaltet aufbewahrt werden.

Backen · Backofenfest

Hervorragend geeignet als Backunterlage auf allen Blechen, besonders auf Lochblechen. Dank der Antihaft-Oberfläche ist kein Einfetten mehr nötig. Die Silikon-Unterlage ist hitzebeständig bis 230°C.

Gefrierfest

Die Silikon-Unterlage ist bis -40°C gefrierfest. Den vorbereiteten Kuchenteil mit der Silikon-Unterlage einfrieren und bei Bedarf aus dem Froster direkt in den Backofen schieben.

Modellieren

Durch die glatte Oberfläche gibt es bei Modellierarbeiten keine Abdrücke. Selbst eingefärbte Massen geben die Farbe nicht an die Silikon-Unterlage ab.

Maßeinteilungen

Sie haben die wichtigsten Maß- und Umrechnungseinheiten sofort zur Hand und die Einteilungen erleichtern das Ausrollen in der gewünschten Größe.

Rutschfest · Reißfest · Reinigung

Die Silikon-Unterlage liegt absolut rutschfest auf jedem Untergrund. Sie ist reißfest aber **NICHT** schnittfest!
Sie wird einfach in heißem Spülwasser gereinigt.

Zuschneiden

Sollte die Größe der Silikon-Unterlage absolut nicht passen, kann sie problemlos zugeschnitten werden.

Tipp:

Bei allen Arbeiten auf der Silikon-Unterlage empfiehlt der Konditor die Verwendung von STÄDTER Bäckerstärke. Die Unterlage und den Teig, Marzipan oder Modellermasse etwas mit Bäckerstärke bestäuben, es lässt sich leichter arbeiten und es hängt nichts an. (Besonders bei sehr weichen Teigen und Modellermassen.) STÄDTER Bäckerstärke ist ein sehr feines Stärkemehl, welches nicht klebt.

Fragen Sie Ihren Fachhändler.

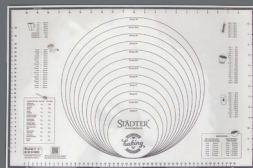
Silicone Mat Maxi

60 x 40 cm

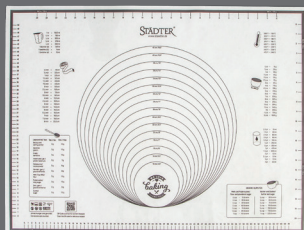
Silicone Mat Mega

80 x 60 cm

- Rolling out · Baking · Modelling
- Non-stick · Non-slip
- The most important measurement units at a glance
- Extra large format
- From -40 °C to +230 °C



Item No 256972



Item No 257108

Advantages

Rolling out · cutting out · rolled up · store · Non stick

There will be no more sticking when rolling out all dough's, marzipan and modelling material. The base will lie on any surface, completely slip resistant. Cutting out with metal and plastic cutters is no problem. The cut out shapes are easy to remove from the silicone base, thanks the non slip surface. It is an ideal aid when rolling out biscuit rolls. The silicone base can be stored rolled up or folded.

Baking · oven resistant

Excellently suited as a baking base on all trays, particularly perforated trays. Thanks to the non stick surface, greasing is no longer necessary. The silicone base is heat resistant up to 230°C.

Freezable

The silicon base is freezable up to -40°C. Freeze the prepared cake batter with the silicone base, and if necessary put straight into the oven directly from the freezer.

Modelling

Due to the smooth surface, there are no imprints during modelling works. Even dyed mixtures do not transfer the dye onto the silicone base.

Measurement units

You have the most important measurement and conversion units to hand immediately, and the divisions make it easy to roll out to the desired size.

Non slip · rip proof · cleaning

The silicone base lies completely slip resistant on any surface.

It is non slip but **NOT** cut proof!

It is easy to clean under running water.

Cutting

If the size of the silicon base does not fit at all, you can cut it to size without a problem.

Tip:

For all work on the silicone base, the confectioner recommends using STÄDTER starch flour. Dust the base and dough, marzipan or modelling material with some starch flour; it will be easier to work with, and will not stick to anything. (Particularly with very soft dough's and modelling materials). STÄDTER starch flour is a very fine starch which doesn't stick.

Ask your specialised dealer.

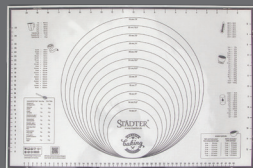
Tapis en Silicone Maxi

60 x 40 cm

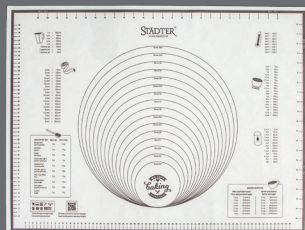
Tapis en Silicone Mega

80 x 60 cm

- Abaisse · Cuisson · Modelage
- Antiadhésif · Antiglisse
- Les principales unités de mesure en un clin d'œil
- Format extra large
- De -40 °C à +230 °C



Réf. 256972



Réf. 257108

Les avantages

Abaisse · découpe · enroulement · conservation

Antiadhésion

Lors de l'abaisse de toutes les pâtes, massepains et masses à modeler, il n'y a plus d'attache. Le support reste absolument stable sur toutes les surfaces. La découpe à l'emporte-pièce en métal ou en synthétique ne pose pas de problème. Les morceaux découpés se détachent facilement du support en silicone grâce à la surface antiadhésive. Il est l'outil idéal lors de l'enroulement de gâteaux roulés. Le support en silicone peut se conserver enroulé ou plié.

Cuisson · peut se mettre au four

Absolument approprié comme support de cuisson sur toutes les plaques, particulièrement les plaques perforées. Grâce à la surface antiadhésive, plus besoin de matière grasse. Le support en silicone résiste à la chaleur jusqu'à 230°C.

Résistance au froid

Le support en silicone résiste au froid jusqu'à -40°C. Congeler avec le support en silicone la pâte à gâteaux qui a été préparée et au besoin, la passer directement du congélateur au four.

Modelage

Grâce à la surface lisse, il n'y a pas d'empreintes lors des travaux de modelage. Même les masses colorées ne déteignent pas sur le support en silicone.

Graduations

Vous avez les unités de mesure et de conversion directement sous la main et les graduations facilitent l'enroulement de la pâte jusqu'à la taille désirée.

Antiglisse · indéchirabilité · nettoyage

Le support en silicone reste absolument stable sur toute surface.

Il est indéchirable mais **NE** résiste **PAS** aux coupures !!

Il se nettoie simplement en le passant sous l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Découpage

Si les dimensions du support en silicone ne convenaient vraiment pas, le support peut être découpé sans problème.

Conseil :

Pour tous travaux sur le support en silicone, le pâtissier recommande l'utilisation de féculé boulangère STADTER. Saupoudrer le support et la pâte, le massepain ou la masse à modeler de féculé boulangère, le travail en sera facilité et rien n'attachera (en particulier pour les pâtes ou les masses à modeler très molles). La féculé boulangère STADTER est une féculé très fine qui ne colle pas.

Informez-vous auprès de votre revendeur spécialiste.

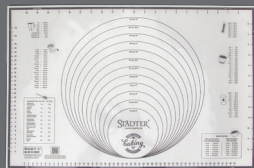
Base in silicone Maxi

60 x 40 cm

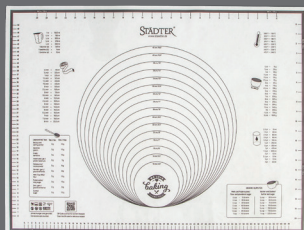
Base in silicone Mega

80 x 60 cm

- Srotolare · Cuocere · Modellare
- Antiaderente · Antiscivolo
- Panoramica delle principali unità di misura
- Formato extra large
- Da -40 °C a +230 °C



Numero di articolo 256972



Numero di articolo 257108

Ecco tutti i vantaggi

Stendere · ritagliare con stampi · arrotolare · conservazione

Superficie antiaderente

Ora puoi stendere tutti i tipi di pasta, marzapane e pasta da modellare senza che rimangano appiccicati. La base rimane assolutamente ferma sulla superficie, senza scivolare. Il ritaglio con stampini in metallo e plastica si esegue senza problemi. I motivi ritagliati si staccano con semplicità dalla base in silicone, grazie alla superficie antiaderente. È un aiuto ideale nell'avvolgimento dei rotoli. La base in silicone può essere conservata avvolta o piegata.

Cuocere · prodotto adatto al forno

Particolarmente adatto come base di cottura su tutte le piastre, in particolare sulle piastre forate. Grazie alla superficie antiaderente, non è più necessario ungere. La base in silicone è resistente al calore fino a 230°C.

Resistente al gelo

La base in silicone resiste al gelo fino a -40°C. Surgelare la pasta da dolci preparata con la base in silicone; quindi, quando si desidera utilizzarla, tirarla fuori dal congelatore e passarla direttamente in forno.

Modellare

Grazie alla superficie liscia, nei lavori di modellatura non si lasciano impronte. Le paste colorate non lasciano colore sulla superficie in silicone.

Graduazione

Le principali unità di misura e di conversione sono subito a portata di mano, e le graduazioni facilitano la stesura della pasta nelle dimensioni desiderate.

Antiscivolo · antistrappo · pulizia

La base in silicone rimane assolutamente ferma su qualsiasi superficie, senza scivolare.

Resiste agli strappi, ma **NON** ai tagli!

Si pulisce semplicemente con acqua calda.

Tagliare la base in silicone

Se le dimensioni della base in silicone non andassero bene, il prodotto può essere tagliato senza problemi.

Consiglio:

Per tutti i lavori sulla base in silicone, il pasticcere consiglia l'uso dell'amido per dolci STÄDTER. Cospargere leggermente la base e la pasta, il marzapane o la pasta da modellare con l'amido per dolci. In questo modo essi saranno più semplici da lavorare e non si attaccheranno. (Particolarmente utile con paste o paste da modellare molto morbide). L'amido per dolci STÄDTER è un amido molto fine, che non attacca.

Chiedi al tuo rivenditore specializzato.

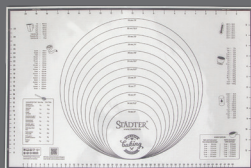
Base de Silicona Maxi

60 x 40 cm

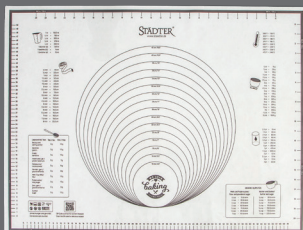
Base de Silicona Mega

80 x 60 cm

- Desenrollar · Hornear · Modelar
- Antiadherente · Antideslizante
- Resumen de las unidades de medida más importantes
- Formato extragrande
- De -40 °C a +230 °C



Número de artículo 256972



Número de artículo 257108

Todas las ventajas

Desenrollar · hacer cortes · enrollar · conservar

Antiadherente

Al desenrollar (imagen 1) todo tipo de masas, mazapanes y masas de modelado ya no se pega nada. La base es totalmente antideslizante en todas las superficies. Hacer cortes con moldes de corte de metal y plástico no supone ningún problema. Gracias a la superficie antiadherente, los motivos cortados se sueltan fácilmente de la base de silicona. Es una ayuda ideal para enrollar brazos de gitano. La base de silicona puede guardarse enrollada o plegada.

Hornear · resistente al horno

Es excelente como base de horneado en todo tipo de bandejas, especialmente en bandejas con agujeros. Gracias a la superficie antiadherente no es necesario untar la bandeja. La base de silicona resiste un calor de hasta 230 °C.

Resistente al hielo

La base de silicona es resistente al hielo hasta una temperatura de -40 °C. Congele la masa pastelera preparada con la base de silicona y, si es necesario, métala en el horno directamente desde el congelador.

Modelar

Gracias a la superficie lisa no quedan marcas en los trabajos de modelado. Ni siquiera las masas coloreadas traspasan el color a la base de silicona.

Niveles de medidas

Tiene inmediatamente a mano las unidades de medida y conversión más importantes y los niveles facilitan el desenrollado en las dimensiones adecuadas.

Antideslizante · resistente a los desgarros limpieza

La base de silicona es totalmente antideslizante en todas las superficies.

Es resistente a los desgarros pero **NO** a los cortes!!

Se limpia simplemente en agua de lavar caliente.

Cortar

Si el tamaño de la base de silicona no es el adecuado, puede cortarse sin problemas.

Consejo:

En todos los trabajos sobre la base de silicona, el pastelero recomienda utilizar almidón para hornear de STÄDTER. Espolvoree un poco la base y la masa, el mazapán o la masa de modelado con almidón para hornear, se deja trabajar con más facilidad y no se queda nada pegado (especialmente en masas y masas de modelado muy suaves). El almidón para hornear de STÄDTER es una fécula muy fina que no se pega.

Consulte a su comerciante especializado.

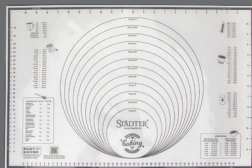
Base de silicone Maxi

60 x 40 cm

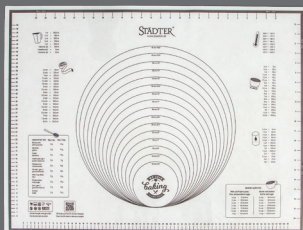
Base de silicone Mega

80 x 60 cm

- Estender · Cozer · Modelar
- Antiaderente · Antiderrapante
- As unidades de medição mais importantes numa só imagem
- Formato extra grande
- De -40 °C a +230 °C



N.º de artigo. 256972



N.º de artigo. 257108

Vantagens

Estender · cortar · enrolar · guardar

Antiaderente

Ao estender todos os tipos de massa, maçoção e massas de modelagem já nada fica agarrado à superfície. A base é completamente antiderrapante sobre qualquer superfície. Cortar formas com cortadores de metal ou plástico não representa qualquer problema. Os motivos cortados soltam-se facilmente da base de silicone devido à superfície antiaderente. Ela é uma ajuda ideal para enrolar massa de biscoito. A base de silicone pode ser guardada enrolada ou dobrada.

Cozer · Resistente ao forno

Extremamente adequada como base para bolos em todos os tipos de tabuleiros, especialmente tabuleiros com buracos. Devido à superfície antiaderente deixa de ser necessário untá-la. A base de silicone é resistente ao calor até 230°C.

Resistente à congelação

A base de silicone é resistente à congelação até -40°C. Congele a massa de bolo preparada com a base e em caso de necessidade é só tirá-la do congelador e colocá-la diretamente no forno.

Modelar

Devido à superfície lisa não ficam marcas nos trabalhos de modelagem. Mesmo massas tingidas não passam a cor para a base de silicone.

Escalas de gradação

Tem à mão logo as unidades de conversão e medição e as escalas facilitam o processo de estender a massa no tamanho desejado.

Antiderrapante · Resistente à rutura · Limpeza

A base de silicone é completamente antiderrapante sobre qualquer superfície.

Ela é resistente à rutura, mas **NÃO** é resistente ao corte!!

Necessita apenas de ser lavada em água quente com detergente da loiça.

Cortar

Se o tamanho da base de silicone não for de todo adequado às suas necessidades, ela pode ser cortada sem problemas.

Dica:

Os pasteleiros aconselham o uso de amido para uso alimentar STÄDTER em todos os trabalhos feitos sobre a base de silicone. Polvilhe a base e a massa, maçoção ou massa de modelagem, com um pouco de amido para uso alimentar, trabalha-se melhor e nada se agarra. (Principalmente com massas muito moles e massas de modelagem). Amido para uso alimentar da STÄDTER é uma farinha de amido muito fina, a qual não agarra.

Informe-se junto do seu fornecedor especializado.

Siliconenonderlegger Maxi

60 x 40 cm

Siliconenonderlegger Mega

80 x 60 cm

- Uitrollen · Bakken · Modelleren
- Antiklevend · Slipvrij
- De belangrijkste maateenheden in een oogopslag
- Extra groot formaat
- Van -40 °C tot +230 °C

Voordelen

Uitrollen · uitsteken · open rollen · bewaren

Antiklevend

Bij het uitrollen van alle deeg, marsepein en modelleermassa's doet zich geen kleven meer voor. De onderlegger is absoluut slipvrij op elke ondergrond. Het uitsteken met metalen en kunststoffen uitsteekvormen is geen probleem. De uitgestoken motieven komen dankzij het antikleefoppervlak gemakkelijk los van de siliconenonderlegger. Deze vormt een ideale hulp bij het open rollen van bakbodems. De siliconenonderlegger kan gerold of opgevouwen worden bewaard.

Bakken · ovenbestendig

Uitstekend geschikt als bakondergrond op alle platen, inzonderheid geperforeerde platen. Dankzij het antiklevende oppervlak is geen invetten meer vereist. De siliconenonderlegger is hittebestendig tot 230°C.

Diepvriezerbestendig

De siliconenonderlegger is diepvriezerbestendig tot -40°C. Het voorbereide taartdeeg invriezen met de siliconenonderlegger en indien nodig uit de diepvriezer rechtstreeks in de oven schuiven.

Modelleren

Door het gladde oppervlak zijn er geen afdrukken bij modelleerwerkzaamheden. Zelfs gekleurde massa's laten geen kleursporen op de siliconenonderlegger na.

Maatindelingen

U hebt de belangrijkste maat- en conversie-eenheden onmiddellijk bij de hand, en de onderverdelingen vereenvoudigen het uitrollen in de gewenste grootte.

Slipvrij · scheurvast · reiniging

De siliconenonderlegger ligt absoluut slipvrij op elke ondergrond.

Hij is scheurvast, maar **NIET** bestand tegen sneden!!

Hij wordt eenvoudig gereinigd in warm spoelwater.

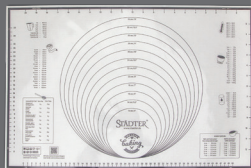
Op maat snijden

Indien de grootte van de siliconenonderlegger absoluut niet past, kan hij probleemloos op maat gesneden worden.

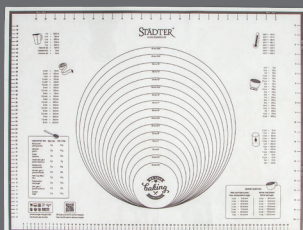
Tip:

Bij alle werkzaamheden op de siliconenonderlegger beveelt de suikerbakker het gebruik van STÄDTER bakkerszetmeel aan. De onderlegger en het deeg, marsepein of modelleermassa met wat bakkerszetmeel bestrooien; dan kan het gemakkelijker bewerkt worden en kleeft er niets aan. (In het bijzonder bij zeer zacht deeg en modelleermassa.) STÄDTER bakkerszetmeel is zeer fijne zetmeelbloem, die niet kleeft.

Doe navraag bij uw vakhandelaar.



Art.-Nr. 256972



Art.-Nr. 257108

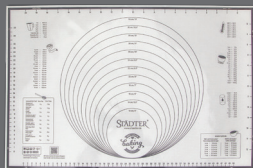
Silikone-underlag Maxi

60 x 40 cm

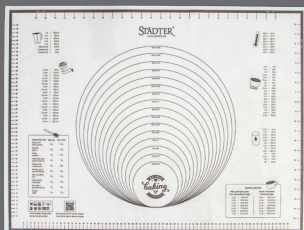
Silikone-underlag Mega

80 x 60 cm

- Udrulle · Bage · Modellere
- Slip-let · Skridsikker
- Overblik over de vigtigste målenheder
- Ekstra stort format
- Fra -40 °C til +230 °C



Art.-nr. 256972



Art.-nr. 257108

Fordele

Udrulle · Udstikke · Oprulle · Opbevare

Slip-let

Ved udrulning af enhver slags dej, marcipan og modellervoks er der ikke noget, som kan hænge fast. Underlaget ligger absolut skridsikkert på enhver undergrund. Det er ikke noget problem at udstikke med metal- og plast-udstiksforme. De udstukne motiver lader sig nemt løsne fra silikone-underlaget takket være slip-let-overfladen. Det er det ideelle hjælpemiddel ved oprulning af biskuitruller. Silikone-underlaget kan opbevares sammenrullet eller foldet.

Bag · Bageovnsfast

Egner sig fremragend som bageunderlag på alle plader, især hulplader. Takket være slip-let-overfladen er indfedtning ikke længere nødvendig. Silikone-underlaget er varmebestandigt op til 230°C.

Dybfryserfast

Silikone-underlaget er dybfryserfast ned til -40°C. Den forberedte kagedej indfrys sammen med silikone-underlaget og skubbes fra dybfryseren direkte ind i bageovnen, når der er brug for den.

Modellere

På grund af den glatte overflade dannes der ingen aftryk i modelleringsarbejderne. Selv indfarvede masser afgiver ingen farve til silikone-underlaget.

Målinddelinger

Du har de vigtigste mål- og omregningsenheder lige ved hånden, og inddelingerne gør det nemmere at udrulle i den ønskede størrelse.

Skridsikkert · Rivefast · Rengøring

Silikone-underlaget ligger absolut skridsikkert på enhver undergrund.

Det er rivefast, men IKKE skærefast!!

Det rengøres ganske enkelt i varmt opvaskevand.

Tilskæring

Skulle silikone-underlagets størrelse absolut ikke passe, er det ikke noget problem at tilskære det.

Tip:

Ved alle arbejder på silikone-underlaget anbefaler konditoren at bruge STÄDTER bagerstivelse. Drys lidt bagerstivelse på dejen, marcipanen eller modellervoksen, så er det nemmere at arbejde, og der bliver ikke noget hængende. (Især ved meget blød dej og modellervoks). STÄDTER bagerstivelse er en meget fin stivelsesmel, som ikke klæber.

Spørg din fagforhandler.

Silikon-bakduk Maxi

60 x 40 cm

Silikon-bakduk Mega

80 x 60 cm

- Kavla ut · Baka · Modellera
- Antislip · Glider inte
- De viktigaste måtten på en enda blick
- Extra stort format
- Från -40 °C till +230 °C

Alla fördelar i överblick

Kavla ut deg · ta ut småkakor med kakmått
rulla rulltårter · förvara kakor

Antislip

Inget fastnar längre när du kavlar ut deg, marsipan eller sockerpasta. Bakduken glider inte iväg oberoende av på vilket underlag den ligger. Att ta ut småkakor med kakmått av metall eller plast är heller inget problem. Motiven som du har tagit ut med kakmått släpper lätt från silikon-bakduken tack vare antislip-funktionen. Dessutom är bakduken perfekt om du till exempel vill göra en rulltårta. Silikon-bakduken kan du förvara hoprullad eller vikt.

Baka

Silikon-bakduken är ett perfekt underlag på alla bakplåtar, i synnerhet på perforerade plåtar. Tack vare antislip-funktionen släpper bakverket utan smörjning. Silikon-bakduken är värmebeständig upp till 230 °C.

Frysa

Silikon-bakduken tål temperaturer till -40 °C. Du kan alltså frysa ner den färdiga degen tillsammans med silikon-bakduken och sedan bara ta upp den och lägga den i ugnen utan att först behöva tina upp degen.

Modellera

Tack vare den mycket släta ytan får du inga märken på den till exempel efter modellering. Till och med färgad deg, marsipan eller sockerpasta färgar inte av sig på silikon-bakduken.

Beräkna mått

Du har alla viktiga mått- och omräkningsenheter direkt till hands och graderingen gör det enkelt att kavla ut degen i önskad storlek.

Den glider inte · är rivhållfast · och lätt att rengöra

Silikon-bakduken ligger stadigt på alla underlag utan att glida iväg.

Den är rivhållfast, men **INTE** skärhållfast!!

Dessutom är den enkel att rengöra i hett diskvatten.

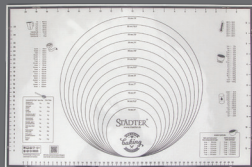
Välja storlek

Om silikon-bakdukens storlek absolut inte skulle passa så går det bra att klippa till den i önskad storlek.

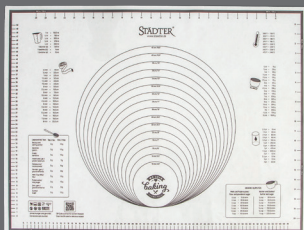
Tips:

När du använder silikon-bakduken rekommenderar konditorn att också använda lite STÄDTER Bakstärkelse. Pudra degen, marsipanen eller sockerpastan med lite bakstärkelse så går allt ännu lättare och absolut ingenting fastnar (i synnerhet om degen och sockerpastan är mycket mjuk). STÄDTER Bakstärkelse är en mycket fin stärkelse som inte klibbar.

Fråga i din fackbutik.



Art.-nr. 256972



Art.-nr. 257108

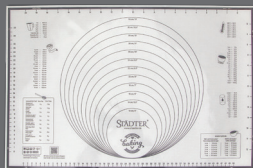
Silikonialusta Maxi

60 x 40 cm

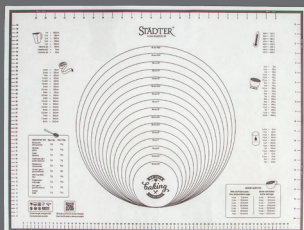
Silikonialusta Mega

80 x 60 cm

- Kauliminen · Leipominen · Muotoileminen
- Tarttumaton · Liukumaton
- Tärkeimmät mittayksiköt yhdellä silmäyksellä
- Erittäin suuri koko
- -40 °C ... +230 °C



Tuotenro. 256972



Tuotenro. 257108

Edut

Kauliminen · Painaminen muoteilla

Rullaaminen · Säilyttäminen

Tarttumaton

Kaikki taikinat, marsipaani- ja muotoilumassat eivät kaulitessa tartu enää kiinni. Pohja pysyy ehdottomasti liukumatta kaikilla alustoilla. Painaminen metallisilla ja muovisilla muoteilla ei ole ongelmallista. Muoteilla painetut kuviot irtautuvat helposti silikonialustasta tarttumattoman pinnan ansiosta. Se on ihanteellinen apu keksirullien kaulimisessa. Silikonialusta voidaan säilyttää rullattuna tai taitettuna.

Leipominen · Leipinuunin kestävä

Soveltuu erinomaisesti leipomisalustaksi kaikkien unipeltien, erityisesti reikälevyjen päälle. Tarttumattoman pinnan ansiosta rasvaaminen ei ole enää tarpeen. Silikonialusta kestää lämpöä enintään 230 °C.

Pakastaminen

Silikonialusta voidaan pakastaa enintään -40 °C. Esivalmistettu kakkutaikina pakastetaan yhdessä silikonialustan kanssa ja työnnetään tarvittaessa pakastimesta suoraan leivinuuniin.

Muotoileminen

Muotoilussa sileä pinta ei aiheuta jälkiä. Myöskään värjätystä massoista ei jää jälkiä silikonipohjaan.

Mittayksiköt

Tärkeimmät mitta- ja muuntoyksiköt ovat heti käsillä ja mittajaotukset helpottavat kaulimista haluttuun kokoon.

Liukumaton · Repäisyluja · Puhdistus

Silikonialusta pysyy ehdottomasti liukumatta kaikilla alustoilla.

Se on repäisyluja, mutta EI kestä leikkausta!!

Puhdistus tapahtuu yksinkertaisesti lämpimällä astiainpesuvedellä.

Leikkaaminen

Jos silikonialustan koko ei ole ehdottoman sopiva, voidaan alusta leikata sopivan mittaiseksi.

Vinkki:

Kaikissa töissä silikonialustalla sokerileipurin suosittelee käyttämään STÄDTER-jauhoa.

Alustan ja taikinan, marsipaanin tai muotoilumassan päälle sirotellaan ohuelti jauhoa, jolloin työ sujuu helpommin, eikä mikään tartu kiinni. (Erityisesti käytettäessä hyvin pehmeitä taikinoita ja muotoilumassoja). STÄDTER-jauho on erittäin hieno tarkkelys jauho, joka ei tartu kiinni.

Kysy myyjäiltäsi.



STÄDTER®

STÄDTER GmbH

Am Kreuzweg 1
35469 Allendorf/Lumda · Germany
www.staedter.de

Die Vervielfältigung, Speicherung und Übertragung von Text- bzw. Bilddaten dieses Dokumentes oder einzelner Abschnitte erfordert grundsätzlich unsere schriftliche Genehmigung.
Alle Maße sind Circa-Maße.

© STÄDTER GmbH 2025