

# Produktinformation

## we love baking – Springform EMAILLE – mit Flach- und Rohrboden

Artikelnummer: 661523

Metall – nicht spülmaschinengeeignet  
 Größe: ø 26 cm / H 7 cm  
 emailliert

Mit schnitt- und kratzfestem Flachboden.  
 <b>PFAS frei.</b>

### Produktbeschreibung

We love baking - EMAILLE Black Edition! Den Topseller gibt es nun mit emaillierten Flachboden. Ob Käsekuchen, Marmorkuchen oder vielleicht doch ein Rührkuchen mit etwas versunkenem Obst, alles gelingt in dieser Form.

Backen aus Liebe ...

Zu den schönsten Kindheitserinnerungen zählt es doch, mit der Mutter oder Oma zusammen Plätzchen oder Kuchen zu backen – mit Butter, Zucker, Eiern und Mehl die allerschönsten und leckersten Backkreationen zu zaubern und am besten noch mit ganz viel Schokolade oder frischen Früchten zu verzieren.

Für alle, die es lieben, für sich und andere zu backen, haben wir unsere neue "We love baking"-Serie entwickelt. Ob Muffins, Brownies oder Cake Lollies – hier findet jeder, ob Klein oder Groß, seine neue Lieblingsform. Mit den "We love baking"-Backformen im schicken Silber wird Backen zum ganz besonderen Erlebnis.

Entdecken Sie die Liebe zum Backen neu mit unserer Backformen-Serie We love baking, denn: Backen ist Glück in Kuchenform.

Der Flachboden ist emailliert, somit kratz- und schnittfest, der Rohrboden und der Ring sind mit einer sehr hochwertigen und langlebigen Antihafbeschichtung ausgestattet, so gelingen die Kuchen besonders gut und lassen sich fast wie von selbst aus der Form lösen.

Die Backform mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem Tuch reinigen. Keine Kratz- oder Reinigungsschwämme und keine Kratz- oder Scheuermittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Temperaturbeständig bis 230 °C.

PFAS frei.

In Faltschachtel. Mit Rezept

### Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen.

Vor dem Backen die Backform mit STÄDTER Back-Trennspray einsprühen oder leicht einfetten und evtl. mit Mehl ausstreuen.

Keine spitzen Materialien oder Metallutensilien zum Herausnehmen des Gebäcks verwenden.

