

Les Moules Réussite

007493

I. Remarques Importantes

- **Ne faites jamais chauffer vos moules réussite à vide.**
- **Avant la première utilisation, lavez vos moules en suivant les instructions d'entretien.**
- N'utilisez jamais d'objet métallique pour retirer vos préparations des moules.
- Ne découpez pas vos préparations dans les moules en silicones. Démoulez-les toujours au préalable.
- Ne jetez jamais vos Moules Réussites dans le feu.
- Vous pouvez utiliser vos Moules Réussites dans un four traditionnel ou dans un four micro-ondes.
- Ne placez jamais les Moules Réussites directement sur une source de chaleur telle qu'une plaque de cuisson (électrique ou gaz).
- Les Moules Réussites résistent à des températures allant de -50°C à 300°C.

II. Utilisation

- **Avec la Tarte Réussite :**

Les Moules Réussites ont été spécialement développés pour être utilisés avec la Tarte Réussite.

Grand Moule :

- Le moule à tarte doit être positionné correctement dans la Tarte Réussite.
- Le rebord du moule s'imbrique parfaitement sur la bordure de la plaque chauffante de la Tarte Réussite.
- Il est préférable de positionner le moule avant d'y mettre votre préparation.
- Une fois la cuisson terminée, retirez votre moule en utilisant les « oreilles » présentes sur les côtés. Enfin attendez que le moule refroidisse avant de démouler votre gâteau ou votre tarte.

Petits moules :

- Pour utiliser les petits moules avec la Tarte Réussite, il suffit de les positionner dans la Tarte Réussite afin de cuire vos préparations.

- **Au four ou au Micro-onde**

Vous pouvez aussi utiliser les Moules Réussites au four traditionnel ou au Micro-onde.

III. Entretien

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement vos Moules en suivant les conseils ci-dessous.
- Pour leur garantir une meilleure longévité, toujours rincer vos moules à l'eau chaude après les avoir utilisés et les laver avec du liquide vaisselle.
- Ne jamais utiliser d'éponges abrasives. Ne pas laisser tremper vos moules trop longtemps dans l'eau de vaisselle.
- Veillez à conserver vos moules dans un endroit sec.
- Les moules Réussites peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.