



Utilisation et Entretien des moules vernissés

UTILISATION QUOTIDIENNE

Lubrifiez les moules. Appliquez un lubrifiant pour moules de cuisson sur les zones de cuisson du moule suivant besoins. Les produits de pain pourraient n'avoir besoin de lubrification qu'avant la première cuisson et après lavage. Les produits gâteaux auront plus que probablement besoin d'une lubrification du moule à chaque cuisson.

Démoulez le produit rapidement. Les produits cuits devraient être démoulés alors que le moule est encore chaud ou tiède. Si on laisse les produits cuits se refroidir dans le moule, la vapeur du produit va pénétrer le vernis et pourrait causer un décollage de celui-ci, une défaillance prématurée et des dégâts à la surface du moule.

Ne griffez pas ni ne grattez les moules. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou autres objets qui pourraient griffer le vernis. Des griffes profondes pourraient causer une corrosion de la surface du moule.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

Nettoyez au fur et à mesure. Frottez tout simplement les moules encore chaud avec un essuie propre ou un essuie avec un lubrifiant. Dans la mesure du possible, évitez de laver les moules.

Lavez à l'eau avec un savon doux. Les moules de cuisson commerciaux peuvent être lavés avec des produits à PH neutre, mais uniquement lorsque vraiment nécessaire. N'utilisez pas de nettoyants acides, des détergents alcalins ou des tampons abrasifs. L'utilisation de ces produits va causer une défaillance prématurée du vernis et pourrait provoquer une corrosion. Ne pas rincer ou laver dans un lave-vaisselle automatique.

Séchez les moules à fond immédiatement après lavage. Des four tièdes (pas chauds) fonctionnent le mieux.

Lorsqu'ils sont secs, rangez les moules à l'envers. N'emboîtez pas les moules immédiatement après séchage à l'essuie. Maintenez les moules loin de l'humidité et des zones de stockage humides. Les meilleures zones de stockage sont les zone sèches, tièdes ou des fours encore tièdes.