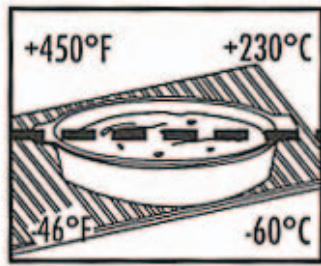


# silikomart®



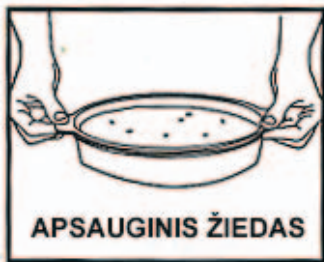
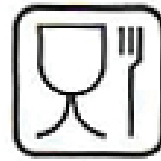
2



3



4



Prieš pirmą kartą naudodami formas, išplaukite jas po karštu (50° C) tekančiu vandeniu arba indaplovėje. Kad sustiprintumėte natūralų nepriekingą poveikį, prieš pirmąjį naudojimą sutepinkite jas riebalais. Toliau naudojant formas, jų sutepti nebereikės.

## NAUDOJIMAS

Įmontuokite apsauginį žiedą (jei jūsų įsigytas modelis jį turi), kuris užtikrins formos stabilumą.

Į formą supilkite paruoštą masę.

Dėkite formą į orkaitę ar šaldytuvą. Išėmus ir šaldiklio, forma gali būti iš karto dedama į orkaitę ar merkiama trumpam į karštą vandenį, kad sušalęs produktas lengvai išsiimtų.

Nuimkite apsauginį žiedą ir atsargiai atlenkite kraštus. Kai kebate konditerinius gaminius, juos iš formos išimkite tik tuomet, kai jie visiškai atvės.

Išplaukite formą po tekančiu karštu vandeniu arba indaplovėje.

Gamindami gaminius su želatina (pvz.: sluoksniuotą vaisių žele ar šaltieną) sustingus gaminiui ir norint jį gražiai išimti iš formos, formą trumpai pamerkite į karštą vandenį, kad gaminys lengvai išsiimtų.

## ATSARGIAI

Kai kebate konditerijos gaminius, visuomet įmontuokite apsauginį žiedą. Jei naudositės mikrobangų krosnele, forma ir apsauginis žiedas turi būti visiškai sausi.

Nekaitinkite formos ant tiesioginės ugnies (ant dujinės ar elektrinės viryklės bei grotelių virš ugnies).

Nenaudokite peilių ar kitokių aštrių įrankių, galinčių pažeisti formą.

Neplaukite formos paviršių braižančiomis kempinėmis ar ėdančiais valikliais.

Nenaudokite formos mikrobangų krosnelėje, kai nustatyta grilio funkcija.

Kai plaunate formą indaplovėje, nenaudokite putojančių valymo priemonių.

## Sertifikatai. Kokybė ir saugumas

Mes garantuojame savo produktų kokybę ir saugumą. Silikomart silikono gaminiai visiškai atitinka Italijos ir tarptautinius reglamentus, pvz., Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EC) Nr. 1935/2004 dėl medžiagų, kontaktuojančių su maisto produktais (priimtas 2004 m. spalio 27 d.).

## Silikoninių formų privalumai



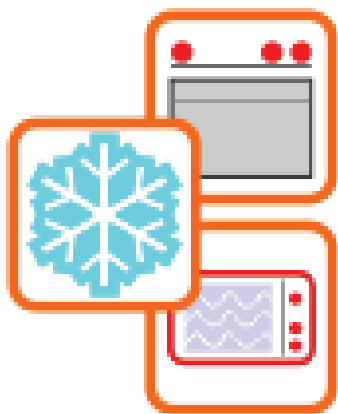
**Lankstumas:**  
sulenktos formos  
atgauna savo formą.



**Tvirtos:**  
skirtingai nei stiklinės  
ir metalinės, šios  
formos  
nedūžta ir yra  
nepažeidžiamos.



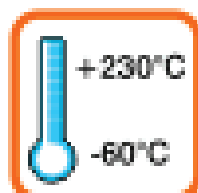
**Lengva priežiūra:**  
galima plauti  
indaplovėje.



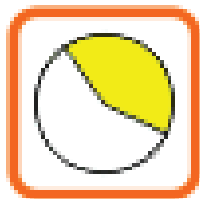
**Universalios:**  
išėmus iš orkaitės ar  
mikrobangų krosnelės,  
galima tuoj pat  
dėti į šaldytuvą  
arba atvirkščiai.



**Neužima  
daug  
vietos**



**Terminis stabilumas:**  
naudojamos  
temperatūroje  
nuo -60°C iki +230°C



**Tinka maisto  
laikymui šaldytuve.**

## Silikomart silikono privalumai



**Silikono kokybė:**  
pagaminta iš  
LSR skysto  
silikono.



**Ilgaamžiškumas:**  
kokybė  
garantuojama  
3000 naudojimo  
kartų.



**CE atitikimas:**  
naudojamos medžiagos  
atitinka ES standartus.



**Nerūksta:**  
kepimo metu  
formos neišskiria  
dūmų.



**Apsauginis žiedas:**  
užpatentuotas  
nuimamas žiedas  
Classic, Fancy  
ir Function  
kolekcijose.



**Garantuojamas saugumas:**  
kiekviena forma pereina  
terminį procesą, kuris  
trunka 6 – 7 valandas.  
Jo metu pašalinamos  
potencialiai kenksmingos  
medžiagos.



**Patrauklus  
dizainas:**  
virtuvės  
atnaujinimui.



**Stabilumas ir  
atsparumas karščiui:**  
didesnis stabilumas  
ir atsparumas  
karščiui (lyginant  
su metalinėmis  
formomis).



**Netoksiškas:**  
jokių kenksmingų  
elementų pėdsakų.



**Bekvapis:**  
kepimo metu  
neskleidžia  
jokio kvapo.



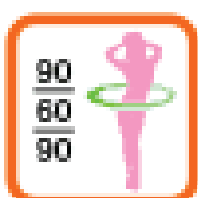
**Atitinka maisto  
reglamentavimo  
taisykles:**  
Maisto standartų  
agentūra patvirtino  
visas naudojamas  
medžiagas.



**Platus asortimentas:**  
didelis spalvų, formų  
ir pakuočių pasirinkimas.



**Tikslus atspaudas:**  
puikiai atkartoja  
net smulkiausias  
formos detales.



**Sveikas maistas:**  
formų nereikia  
sutepti sviestu ar  
kitokiais riebalais.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Neries krantinė 18, Kaunas

tel.: (8-37) 215104

[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)