

# MFV Ovenmat




## Kenmerken

- 31 x 35 cm (standaard afmeting voor traditionele ovens)
- **Temperaturen:** -25°C tot +220° C
- (Het is aangeraden de 180°C niet te overschrijden.)
- Geschikt voor: Diepvries & koelkast,
- Magnetron (100% doorlaatbaar)
- Conventionele oven
- Dubbelzijdig : elke zijde heeft zijn belang  
Kant met lijnen en puntjes, waarop het deeg niet kleef  
Kant in contact met het werkblad of de rooster van de oven
- **Antislip** : het blad glijdt niet wanneer het deeg gespreid wordt
- **Antikleef**: gedaan met klevende bereidingen na het bakken
- Meest voorkomende diameters : Ø 18, 22, 26, 30 cm
- Lichte rand om het blad gemakkelijk op te pakken en overlopen te vermijden tijdens het bakken



## Gebruik en onderhoud

- Koelkast: Na uw deeg bereid te hebben laat u het in de koelkast even rusten
- Magnetron
- Traditionele oven: bakken van pizzas, bladerdeeggerechten, meringues, koekjes, ...  
Opwarmen van croissants, brioches, chocoladebroodjes,.....
- Voor het eerste gebruik van uw vorm, moet u hem afwassen in een lauw sopje
- Voor het dagelijks onderhoud raden wij aan de vorm in een lauw sopje af te wassen (hoewel de vorm vaatwasmachinebestendig is); af en toe een druppeltje bleekwater kan wonderen doen
- De mat kan opgerold worden zodat deze in een klein hoekje van uw kast past
- U hoeft de vorm niet meer apart in te vetten of te bestuiven met bloem als uw bereidingen een minimum aan vet bevatten
- Bij normaal gebruik scheuren of breken deze siliconen-vormen niet
- Laat de ovenmat niet in de oven liggen tijdens het opwarmen
- Haal de ovenmat na elk gebruik uit de oven en reinig deze
- **Zeker niet invetten met bakspray !!**
- **Gebruik nooit een snijdend voorwerp op het blad !!** 

## Tips en trucjes:

- Schitterend voor de kinderen : spelen met boetseerklai of zoutdeeg
- Gebruikt met andere producten (bijv. Baking Basics), zeer goede anti-slip
- Opbergen : steek de mat in de ronde Ruimtespaarder van 1.1 L

## In het bijzonder: in de oven

- Als u de rooster weghaalt bij het voorverwarmen voorkomt u dat de siliconen vormen direct in contact komen met de hoge temperaturen
- Vervolgens plaatst u de MultiFlexvorm, die u met het beslag vult, op het rooster. Plaats in de oven
- De vorm moet in het midden van de oven geplaatst worden, niet te dicht bij de hete wanden
- In een gasoven legt u voor de veiligheid een plaat onder het rooster
- **Respecteer de kook- en baktijd**

## Opgelet

- U mag geen pure chocolade laten smelten op meer dan 100°C.
- Voor de bereidingen met chocolade of tomatensaus is 180°C de hoogst toegestane temperatuur
- Nadat u hetgene wat u bakken wilt op de mat geplaatst heeft, verwijdert u grondig de restjes rondom

## Garantie

- Scherpe voorwerpen (messen, harde sponzen, enz.) mogen niet gebruikt worden
- Vormen die door verkeerd gebruik scheurtjes of schade vertonen, vallen niet onder de garantie