

WESTMARK

PFLEGEHINWEISE
CARE INSTRUCTIONS

ÄHRENS  CHE




WESTMARK QUALITY

Du suchst noch
leckere Rezeptideen?



you are looking for
tasty recipe ideas?

Art. 3270 2260



Art. 3273 2260



Art. 3271 2260



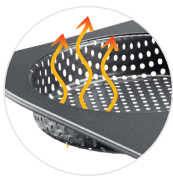
Art. 3298 2260



Art. 3272 2260



Die spezielle Perforation sorgt für eine ideale Wärmeverteilung beim Backen. Die Luft kann durch die kleinen Löcher im Backblech optimal zirkulieren. Feuchtigkeit kann entweichen, so dass das Backgut schön knusprig wird.



Backen ist Trend, Style, Kreativität, Freude, Heimeligkeit und vieles mehr.

Backen macht uns fit. Auf Zusatzstoffe verzichten, wissen, was drin ist und unbeschwert gesund genießen – das ist Ihnen und uns wichtig.

Mit der Backformen-Serie »ÄHRENSACHE« gelingen Ihnen selbstgemachte Brötchen, Baguettes oder Burger Buns ganz einfach. Außen knusprig, innen locker. Einfach lecker!

Pflegehinweis: vor der ersten Nutzung gründlich reinigen, nur Handwäsche

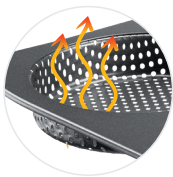
Anwendungstipp: • bei frischem Teig das Blech leicht mit Margarine, Butter oder Öl einstreichen

• bei Aufbackbrötchen (z.B. tiefgefroren) – kein Einfetten nötig

Unsere persönlichen Lieblingsrezepte finden Sie hier:

<https://westmark.de/service-kontakt/rezepte/>

The special perforation guarantees ideal heat distribution while baking. The air can circulate optimally through the small holes in the baking tray. Moisture can escape so that the baked goods become nice and crispy.



Baking is trendy, stylish, creative, fun, homely and much more.

Baking keeps us fit. Avoiding the use of additives, knowing exactly what ingredients are in it and enjoying healthy, carefree food – that is important to you and to us.

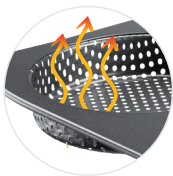
With the “ÄHRENSACHE” series of baking tins, you can easily make homemade rolls, baguettes or burger buns. Crispy on the outside, nice and fluffy on the inside. Simply delicious!

Care instructions: clean thoroughly before first use, hand wash only

Usage recommendation: • when working with fresh dough, lightly coat the tray with margarine, butter or oil
• for baked rolls (e.g. deep-frozen products) – no greasing necessary

You can find our personal favourite recipes here:
<https://westmark.de/en/service-contact/recipes/>

La perforation spéciale assure une répartition optimale de la chaleur lors de la cuisson. L'air peut circuler parfaitement par les petits trous dans la plaque de cuisson. L'humidité peut s'échapper, afin que les pâtisseries soient bien croustillantes.



La pâtisserie est synonyme de tendance, de style, de créativité, de plaisir, de convivialité et bien plus.

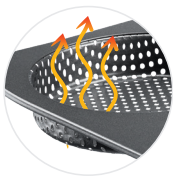
La pâtisserie nous met en forme. Se passer d'additifs, connaître les ingrédients et profiter sainement sans risque, c'est important pour vous comme pour nous.

Avec la gamme de moules « ÄHRENSACHE », vous réussirez très facilement des petits pains, des baguettes ou des pains à burger faits maison. Croustillants à l'extérieur, moelleux à l'intérieur. Tout simplement délicieux !

Conseils d'entretien: nettoyer soigneusement avant la première utilisation, lavage à la main uniquement

Conseil d'utilisation: • pour une pâte fraîche, appliquer un peu de margarine, de beurre ou d'huile sur la plaque
• pour les petits pains précuits (surgelés par exemple) - pas nécessaire de graisser la plaque

De speciale perforatie zorgt voor een ideale warmteverdeling bij het bakken. Door de kleine gaatjes in de bakplaat kan de lucht optimaal circuleren. Vocht kan ontsnappen, waardoor de bakproducten krokant worden.



Bakken is een trend, stijl, creatief, leuk, gezellig en veel meer.

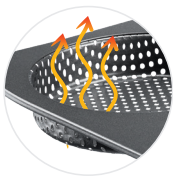
Bakken maakt ons fit. Additieven vermijden, weten wat erin zit en zorgeloos gezond genieten - dat vinden u en wij belangrijk.

Met de bakvormen-reeks »ÄHRENSACHE« kunt u broodjes, baguettes of burger buns gemakkelijk zelf maken. Krokant van buiten, zacht van binnen. Heerlijk gewoon!

Onderhoud: grondig reinigen voor het eerste gebruik, alleen met de handen wassen

Tip voor gebruik: • bestrijk de bakplaat lichtjes met margarine, boter of olie als het deeg vers is • bij het bakken van oude broodjes (bijv. Ingevroren) is invetten niet nodig

La perforación especial garantiza una distribución ideal del calor al hornear. El aire circula de manera óptima por la bandeja para hornear a través de los pequeños orificios. La humedad puede salir, dejando los productos horneados crujientes.



Hornear es tendencia, estilo, creatividad, alegría, hogar y mucho más.

Hornear nos pone en forma. Prescindir de aditivos, saber lo que lleva dentro y disfrutar de un placer saludable, todo esto es importante para usted y para nosotros.

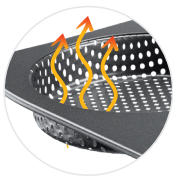
Con la serie de moldes para hornear »ÄHRENSACHE« preparará fácilmente panecillos, baguettes o panes para hamburguesas caseros.

Crujientes por fuera, esponjosos por dentro. ¡Simplemente deliciosos!

Instrucciones de cuidado: limpiar a fondo antes del primer uso, lavar solo a mano

Consejo de empleo: • si la masa es fresca, unte ligeramente la bandeja con margarina, mantequilla o aceite • para panecillos precocinados (p. ej. congelados): no es necesario engrasar el molde

A perfuração especial garante uma distribuição térmica ideal durante a cozedura. O ar pode circular de forma ótima através dos pequenos furos do tabuleiro. A humidade pode escapar, o que permite resultados muito estaladiços.



Fazer pão está na moda, é sinónimo de estilo, criatividade, alegria, conforto e muito mais.

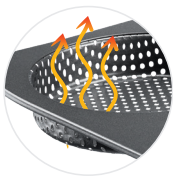
Fazer pão deixa-nos em forma. Prescindir de aditivos, saber quais são os ingredientes e saborear despreocupadamente o que é saudável – isto é importante para si e para nós.

Com as formas da gama »ÄHRENSACHE« os pãezinhos, as baguetes ou os pães de hambúrguer calham sempre bem. Estaladiços por fora, fofos por dentro. Simplesmente deliciosos!

Recomendação de cuidado: lavar muito bem antes da primeira utilização, apenas lavagem à mão

Aplicação recomendada: • no caso de massa fresca, untar ligeiramente o tabuleiro com margarina, manteiga ou óleo
• no caso de pãezinhos pré-cozidos (por ex. ultracongelados) – não é necessário untar o tabuleiro

La speciale perforazione garantisce una distribuzione ideale del calore durante la cottura. L'aria può circolare in modo ottimale passando dai piccoli fori presenti nella teglia. L'umidità può fuoriuscire, in modo che la pasta in cottura risulti già croccante.



Cucinare significa moda, stile, creatività, allegria, atmosfera intima e molto altro.

Cucinare ci mantiene in forma. Per noi e per voi è importante rinunciare a qualsiasi additivo e sapere cosa c'è dentro ai nostri piatti, assaporandoli in modo sano e spensierato.

La serie di stampi »ÄHRENSACHE« vi permetterà di realizzare in modo semplicissimo pane, baguette e panini per hamburger fatti in casa.

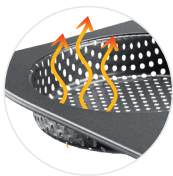
Croccanti fuori e morbidi dentro. Assolutamente deliziosi!

Indicazione per la pulizia: prima dell'utilizzo iniziale, pulire con cura solo lavando a mano

Consigli per l'uso: • per la pasta fresca, applicare sulla teglia un leggero strato di margarina, burro o olio

• per panini precotti (ad es. congelati) – non è necessario ungere la teglia

Specjalna perforacja zapewnia idealny rozkład ciepła podczas pieczenia. Powietrze może optymalnie cyrkulować przez małe otwory w blasze do pieczenia. Możliwość uchodzenia wilgoci, dzięki temu wypieki będą bardziej chrupiące.



Pieczenie to trend, styl, kreatywność, radość, swojskość i wiele więcej.

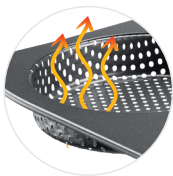
Dzięki własnym wypiekom jesteście w formie. Rezygnacja z dodatków, świadomość tego, co jemy, rozkoszowanie się zdrowym jedzeniem – to ważne dla każdego - dla Państwa i dla nas.

Za pomocą form do pieczenia z serii »ÄHRENSACHE« można z łatwością wykonać domowe bułki, bagietki lub bułki do burgerów. Chrupiące na zewnątrz, puszyste w środku. Po prostu pyszne!

Wskazówki pielęgnacyjne: umyć dokładnie przed pierwszym użyciem, zmywać tylko ręcznie

Wskazówka użytkowa: • do pieczenia ciasta świeżego blachę należy posmarować lekko margaryną, masłem lub olejem • do wypiekania bułek (np. zamrożonych) natłuszczanie jest zbędne

Perforația specială asigură o distribuire ideală a căldurii în timpul coacerii. Aerul poate circula într-un mod optim prin găurile mici din tava de copt. Umezeala se poate elimina astfel încât produsul copt va deveni plăcut de crocant.



Prepararea la cuptor este în tendințe, înseamnă stil, creativitate, bucurie, sentimentul de „acasă” și mult mai mult.

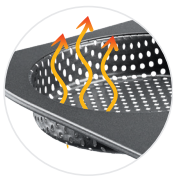
Prepararea la cuptor ne ține în formă. Să renunțăm la aditivi, să știm ce se află înăuntru și să savurăm produse sănătoase, fără să ne facem griji este important și pentru noi, și pentru dvs.

Cu seria de forme de copt »ÄHRENSACHE« veți reuși să preparați chiar dvs. chifle, baghete sau chifle pentru hamburgeri, într-un mod foarte simplu. Crocant pe dinafară, delicios în interior. Pur și simplu, delicios!

Instrucțiuni de întreținere: a se spăla temeinic înainte de prima utilizare, exclusiv manual

Sugestii pentru utilizare: • Dacă folosiți aluat proaspăt, ungeți tava ușor cu margarină, unt sau ulei • Dacă folosiți chifle precoapte (de exemplu, congelate), nu este necesară ungerea

Speciální perforace zajistí ideální rozvádění tepla při pečení. Vzduch může optimálně cirkulovat v pečicím plechu díky malým otvorům. Vlhkost může unikat, takže bude pečivo perfektně křupavé.



*Pečení znamená trend, styl, kreativitu, radost,
domácí pohodu a mnoho dalšího.*

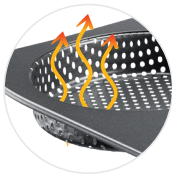
Pečení nás udržujte ve formě. Zřekněme se přísad, víme, co je v tom, užívejme si zdravých pokrmů – to je důležité pro vás i pro nás.

Řadou forem na pečení »ÄHRENSACHE« si snadno vyrobíte domácí housky, bagety nebo hamburgery. Zvenku křupavé, uvnitř nadýchané. Zkrátka chutné!

Pokyny k ošetřování: před prvním použitím je pořádně umyjte, jen ručně

Tipy k použití: • pokud je těsto čerstvé, plech lehce potřete margarínem, máslem nebo olejem • u pečených housek (např. hluboce zmrazených) – není potřetí tukem potřebné

Η ειδική διάτρηση φροντίζει για την ιδανική κατανομή της θερμότητας κατά το ψήσιμο. Ο αέρας μπορεί να κυκλοφορεί με τον καλύτερο τρόπο μέσα από τις μικρές τρύπες στο ταψί. Η υγρασία μπορεί να ξεφεύγει έτσι ώστε το προϊόν να είναι τραγανό.



Το ψήσιμο είναι μόδα, στυλ, δημιουργικότητα, χαρά, άνεση στο σπίτι και πολλά περισσότερα.

Το ψήσιμο μας κρατάει σε φόρμα. Χωρίς πρόσθετες ύλες, γνωρίζετε τι περιέχει και μπορείτε να απολαύσετε ξέγνοιαστα και υγιεινά - αυτό είναι σημαντικό για εσάς και για εμάς.

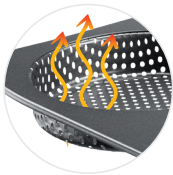
Με τις φόρμες ψησίματος της σειράς «ÄHRENSACHE» μπορείτε να φτιάξετε σπιτικά ψωμάκια, μπαγκέτες ή ψωμάκια για μπέργκερ.

Τραγανά εξωτερικά, αφράτα στο εσωτερικό. Απλά νόστιμα!

Οδηγίες φροντίδας: να καθαρίζονται επιμελώς πριν από την πρώτη χρήση, πλύσιμο μόνο στο χέρι

Συμβουλή χρήσης: • Σε περίπτωση φρέσκιας ζύμης, αλείφετε ελαφρά το ταψί με μαργαρίνη, βούτυρο ή λάδι
• σε ψωμάκια για ψήσιμο (π.χ. κατεψυγμένα) - δεν χρειάζεται κάποια λιπαρή ουσία

Специальная перфорация обеспечивает идеальное распределение тепла при выпечке. Маленькие отверстия в противне обеспечивают оптимальную циркуляцию воздуха. Влага может улетучиваться, что позволяет выпекать вкусные хрустящие продукты.



Хлебопечение – это тренд, стиль, творчество, радость, домашний уют и многое другое.

Хлебопечение даёт нам хорошее самочувствие. Отказаться от пищевых добавок, знать, что содержится в продукте, и безмятежно наслаждаться здоровой едой – это важно и вам, и нам.

С помощью линейки форм для выпечки «ÄHRENSACHE» вам будет очень просто выпекать собственные булочки, багеты или булочки для бургеров. Снаружи хрустящие, внутри мягкие. Очень вкусные!

Информация по уходу: перед первым использованием тщательно вымойте, мыть можно только вручную
Рекомендации по применению: • при использовании свежего теста слегка смажьте противень маргарином, сливочным или растительным маслом • при использовании полуфабрикатов булочек (например, свежемороженых) смазывания не требуется

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 125
57368 Lennestadt-
Elspe, Germany

www.westmark.de

5 Jahre Garantie
years guarantee



3028146-208