



Bake-O-Glide

Siliconen bak- en uitrolmat



Gebruik

- Bakmat

De siliconen bakmat past precies op de koude plaat (bakplaat) van de Aga. U hoeft de bakplaat nu niet meer in te vetten en er bakt gegarandeerd niets meer aan.

Plaats de siliconen mat op de bakplaat met de bedrukte zijde naar boven. Leg het product dat gebakken of bevroren moet worden rechtstreeks op de mat. Daarbij kunt u de maataanduidingen op de mat gebruiken: de centimeterschaal gebruikt u bijvoorbeeld als u een vierkante bladerdeegtaart maakt of een bakplaat eclairs van bijvoorbeeld 8 cm wilt spuiten. De cirkels in het midden zijn handig voor taarten, ronde broden of pavlova's.

- Uitrolmat

Legt u de mat op uw aanrecht, dan heb u een stevige, niet-verschuivende ondergrond om deeg op uit te rollen zonder dat het aan de aanrecht gaat plakken. De mat kunt u ook als een niet-klevende ondergrond gebruiken voor chocoladewerk, fondant, icing en karamel.

Reinigen

Laat de mat op de bakplaat liggen en veeg hem schoon met een vochtige doek. Is de mat erg vuil, dan kunt u hem plat op de aanrecht leggen en met een zachte afwasborstel en wat afwasmiddel schoon borstelen. Spoel goed na met schoon water, schud het overtollige water eraf en laat de mat in de open lucht drogen. Als de mat droog is, berg hem dan vlak of opgerold op, of bewaar hem gewoon op de bakplaat. Vouw de mat nooit.

Het is normaal dat de mat licht vettig aanvoelt en ook een lichte verkleuring is mogelijk.

Bakt u sterk ruikende gerechten op de Bake-O-Glide-mat, dan is het mogelijk dat deze een lichte geur op de mat achterlaten. Dus wilt u vaak vis op de mat bakken, dan kunt u daarvoor beter een apart matje aanschaffen.

Let op

- Vet de siliconen mat niet in; dit is niet nodig.
- Vouw de mat nooit.
- Doe de mat niet in de afwasmachine; dit zou de mat kunnen beschadigen.
- Gebruik geen schrapers, schuursponsen of harde borstels om de mat te reinigen.
- Snijd of knip niet in de mat en snijd ook nooit óp de mat.
- Gebruik de mat niet meer als erin gesneden is of als hij rafelt.
- De Bake-O-Glide mat kan gebruikt worden bij temperaturen van – 40 °C tot 250 °C.

Packaged and supplied for Cooker at Home by:



www.bake-o-glide.co.uk