



Ice cube tray Art. Nr. 51631

- befüllen Sie die Form mit Trinkwasser bis die Tasten bedeckt sind und stellen Sie die Form für mehrere Stunden waagerecht in ein Gefrierfach.
- Sie können die Form auch als Auskühlform für flüssige Schokolade verwenden.
- diese Form ist nicht geeignet für Spülmaschine, Mikrowelle und Backofen!
- bitte benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuer- oder Lösungsmittel!
- Temperaturbereich: -30°C - 170°C.

- fill the tray with potable water until all keys are covered and put it in the freezer for several hours.
- the tray can also be used for melted chocolate.
- this form is not to be use for dishwasher, microwave and oven!
- please do not use for cleaning any solvent or cleaning powder.
- temperature range :-30° C-170°C.

- Retournez le moule et remplissez-le d'eau potable jusqu'au sommet des touches. Mettez ensuite le moule horizontalement dans le congélateur pendant plusieurs heures.
- Le moule peut également servir pour du chocolat liquide.
- Le moule n'est pas adapté pour le lave vaisselle, le micro-ondes ou le four !
- S'il vous plaît, n'utilisez aucun produit abrasif ou solvants pour le nettoyage !
- Température d'utilisation : -30°C à +170°C.

- Vul de vorm met drinkwater tot de toetsen bedekt zijn, en leg de vorm een aantal uren horizontaal in het vriesvak.
- De vorm kan ook als afkoelvorm voor vloeibare chocolade worden gebruikt
- Niet geschikt voor in de vaatwasser, de magnetron en de oven!
- Gebruik voor de reiniging geen schuur- of oplosmiddelen!
- Geschikt voor temperaturen van: -30°C tot 170°C.

- Llenar el molde con agua hasta que los botones están cubiertos y hacer la forma horizontalmente durante varias horas en un congelador.
- También se pueden formar que el formulario utilizado para enfriar el chocolate líquido.
- Esta forma no es apto para lavavajillas, microondas y horno!
- Por favor, utilice productos de limpieza abrasivos o solventes!
- Rango de temperatura: -30 ° C - 170 ° C.

- Riempire lo stampo con acqua potabile fino a quando i pulsanti non siano coperti e posare lo stampo orizzontalmente in un freezer per diverse ore.
- Lo stampo può essere utilizzato anche per cioccolato liquido.
- Questo stampo non è adatto per lavastoviglie, microonde e forno!
- Si prega di non utilizzare abrasivi o solventi per la pulizia!
- Temperatura: -30 ° C - 170 ° C.