

Unbedingt lesen – es lohnt sich!

BEDIENUNGSANLEITUNG

QUICHEFORM ø26 / ø18 cm mit Glas- oder Porzellanplatte

COOX®



DANKE,

dass Du Dich im Vorfeld gut informiert hast und Dich dann letztendlich für uns entschieden hast. Wir sind kein gesichtsloses E-Commerce Unternehmen, das ein schönes Produkt eingekauft und das dann clever vermarktet hat.

Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das seine Produkte selbst entwickelt und zu 100 % hinter seinen Babys steht – Lob und Kritik nehmen wir von daher persönlich.

Wenn Du mit der QUICHEFORM nicht zufrieden bist, erzähle es uns direkt, damit wir das Produkt verbessern können: kontakt@coox.de

Wenn Du zufrieden bist, erzähle es Deinen Freunden oder besser noch: erzähle es der Welt! Z. B. über Facebook, Google, Amazon etc.



Los geht's!

! DAS WICHTIGSTE ZUERST

Reinige die QUICHEFORM vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine.

Verwende kein scharfes Reinigungsmittel, keinen Scheuerschwamm, sortiere die QUICHEFORM in der Spülmaschine nicht direkt über den Heizstäben ein und verwende **keinen Spülmaschinenduft**.

Stelle die QUICHEFORM nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere direkte Wärmequellen.

Hebe die QUICHEFORM **nie** nur an dem Silikonrand an, sondern immer unter der Platte. Das Silikon dehnt sich durch die Hitze aus, wodurch die Platte aus der Form rutschen kann.

Die Bodenplatte darf nicht schockartig abgekühlt werden, da sie sonst brechen kann.

Silikonformen absorbieren mit der Zeit Fett aus dem Backgut. Nach längerer Lagerung kann dieses austreten, beeinträchtigt die Funktion der Form jedoch nicht. Wir empfehlen, die Backform in diesem Fall vor der nächsten Benutzung heiß zu spülen.

Die QUICHEFORM hält Temperaturen von -40 °C bis $+230\text{ °C}$ stand und kann auch in der Mikrowelle verwendet werden.



EASY PEASY, LEMON SQUEEZIE



tadaaa!



Tipp:

Lasse das Gebäck für 10 Min. in der Form auskühlen. In dieser Zeit stabilisiert sich der Teig und es entsteht eine Luftschicht zwischen Backgut und Backform.



Tipp:

Glasiere und dekoriere Dein Werk in der Form, bevor Du sie öffnest, so ersparst Du Dir viel Sauerei.

Tipp:

Das Gebackene kann bedenkenlos direkt auf der Platte geschnitten und anschließend serviert werden.



WAS NOCH?

Verfärbungen des Materials

Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe können auf das Silikon abfärben. Diese Abfärbungen können durch sofortiges Reinigen weitestgehend entfernt werden. Auch durch Fette kann sich die QUICHEFORM nach einiger Zeit verfärben. Dies stellt keine Beeinträchtigung in der Qualität oder Funktionalität des Produkts dar und ist daher von Reklamationen ausgeschlossen.

Garantie

Auf unsere Produkte hast Du **10 Jahre Garantie** ab Kaufdatum. Die Garantie umfasst alle Material- und Herstellungsfehler, welche die Funktion beeinträchtigen. Ausgenommen sind Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder natürlichen Verschleiß entstehen. Im Garantiefall schicke die QUICHEFORM nach Rücksprache mit uns bitte mit einer Kopie des Kaufbeleges an folgende Anschrift:

Monhof & Co. GmbH

Nibelungenstraße 54–56
42369 Wuppertal



WEITERE SMARTE LÖSUNGEN FÜR DEINE KÜCHE



coox GmbH
Obergrünewalder Str. 31
42103 Wuppertal
www.coox.de
kontakt@coox.de

WUNDERFORM FRAME

Die faltbare Back- und Ofenform



SPRINGFORM

In ø 18 und ø 26 cm erhältlich



IMMER IN TOP FORM

Gugelhupf mit metallverstärkten Griffen



DAS LECKERE DUTZEND

Muffinform mit einklappbaren Böden



FALTBARES BACKBLECH



SCHNEIDEN, GLÄTTEN, HEBEN, WENDEN

Perfektes Handling mit
coox-Küchenhelfer



TEIG 'N' ROLL

Teigroller mit Distanzringen



GROSSE FLÄCHE, KLEINER STAURaum

Backmatte XL

