

Films fraîcheur en silicone

(fr) Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Vos nouveaux films fraîcheur en silicone servent à couvrir les aliments dans les bols et les bocaux pour les garder frais plus longtemps. Les films fraîcheur en silicone préservent l'environnement car ils sont réutilisables.

Les films fraîcheur ...

... résistent à des températures d'utilisation de -20 °C à +40 °C. Ils ne sont **pas** adaptés à la cuisson, y compris la cuisson au four, ni à l'utilisation dans un four à micro-ondes.



... peuvent être utilisés au congélateur.



. vont au lave-vaisselle. Toutefois, ne les placez pas directement au-dessus des résistances.



N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants lorsque vous manipulez les films fraîcheur. Les films fraîcheur s'en trouveraient endommagés.

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.ch

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyez les films fraîcheur à l'eau chaude en utilisant un peu de produit vaisselle. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'éponges récurantes. Pour éviter la formation de moisissures, laissez sécher entièrement les films fraîcheur avant de les réutiliser ou de les ranger.
- Veillez à ce que les films fraîcheur ne soient pas superposés ou ne forment pas de plis lorsqu'ils sont humides.

 ➤ Posez les films fraîcheur sur les réci-
- Posez les films fraîcheur sur les récipients, face plane vers le bas, de manière à ce qu'ils soient bien lisses. La face à picots doit se trouver vers le haut. Veillez à ce qu'aucun pli ne se forme sur les zones à couvrir. Le cas échéant, tirez sur les côtés des films fraîcheur pour les aplanir.
- Pour que les films fraîcheur remplissent leur fonction correctement, les surfaces avec lesquelles ils entrent en contact doivent être propres et non graisseuses.
- Notez que les films fraîcheur ne couvrent pas le récipient de manière hermétique.
- Les aliments fortement colorés (p. ex. carottes) peuvent déteindre sur les films fraîcheur. Cela ne nuit pas à la santé ni à la qualité ou au bon fonctionnement de l'article

L'équipe Tchibo