

- ホールケーキ型（丸型）の中敷きとしてそのまま使えるクッキングシートです
- こびり付きにくいテフロン製で洗って繰り返し使用できます
- 焼きムラやシワのできやすい紙のクッキングシートに比べ、きれいで均一な焼き色に仕上がります



ご注意

ご使用になる前に必ずお読み下さい。

- ご使用中およびご使用後は高温になります。取扱いの際は火傷をしないよう十分ご注意ください。
- はじめてご使用になる際は、食器用洗剤で洗浄して下さい。●本来の目的以外では使用しないで下さい。●耐熱温度を超えたご使用は製品の劣化を早め、寿命を縮めます。耐熱温度260℃を超えないようにご使用下さい。●直火で使用しないで下さい。●生地を入れていない状態で加熱しないで下さい。●包丁や金属へら、串等の尖ったものは使用しないで下さい。破損する恐れがあります。●たわしや磨き粉等、傷付ける恐れのあるものは使用しないで下さい。●ご使用後は食器用洗剤を用い、柔らかいスポンジとお湯で洗浄して下さい。洗浄後は水気を切り、乾燥した状態で保管して下さい。●油分や汚れの洗い残しはこびりつきの原因になりますので、油分や汚れが多いときは食器用洗剤を多めに使用し、お湯で2度洗いして下さい。●テフロン（ふっ素樹脂）加工は長期のご使用により摩耗・劣化します。また、摩耗して穴が開いたり裂ける場合があります。もしこのような状態になったら新しいものをご使用下さい。なお、食品衛生法の規格に適合している素材を使用していますので、万一摩耗してもご心配には及びません。●ご使用頂くうちにテフロン素材の裁断面・縁からグラスファイバーが出る場合があります。無害な素材を使用していますが、気になる場合は取り除いてご使用下さい。●シートが合わさる部分は密封性が無い為、隙間から多少生地が漏れる場合があります。これは本製品の仕様です。シートの内側はきれいに仕上がります。●お子様の手の届かない場所に保管して下さい。●破棄する際はお住まいの地方自治体の条例に従って処分して下さい。

【セット内容】 テフロン製ケーキシート1セット
（円形シート×1枚、帯×1枚）



【材質】 ふっ素樹脂（グラスファイバー入り）
【耐熱温度】 260℃ 【製造国】 ベルギー

【お手入れ方法】

ご使用後は毎回、食器用中性洗剤とぬるま湯、柔らかいスポンジで油分や汚れが残らないようにきれいに洗って下さい。油分や汚れの洗い残しはこびり付きの原因になります。洗った後は乾燥させて下さい。食器洗浄機・食器乾燥機もご使用できます。

【ご使用方法】

- ①適合サイズのケーキ型に本製品をセットします。先ず、底に円形シートを敷きます。次に、型の側面内側に帯状シートを密着させ、下図のように帯の切れ込みに反対側の端を挟みます。



- ②ケーキ生地を流し込みます。
- ③オーブンで焼きます。
- ④焼けたらケーキを取り出し、シートを外します。

【輸入元】

有限会社河西 〒243-0425
神奈川県海老名市中野1-11-39



<https://eurokitchen.jp/>

