

MultiFlex Mini Princess



- Een traditionele bakvorm in klein formaat? Dat is zonder twijfel onmisbaar in ieders keuken!
- Met een diameter van 16 cm leent deze bakvorm zich perfect voor het bereiden van een cake, taart, quiche, tortilla voor 2 tot 3 personen.
- Ideale bakvorm voor kleinere gezinnen, het past perfect in alle magnetrons of ovens, zowel groot als klein. Maar evengoed ook superhandig voor grotere gezinnen waarvan niet iedereen hetzelfde graag eet of voor personen met allergieën. Maak je eigen zoet of hartig gerechtje en vermijd zo voedselverspilling.
- Laagjestaart, reuze american cookie of ijscookie, een naked cake ... al deze trends kan je nu zelf thuis gemakkelijk en snel klaarmaken!
- Heb je geen oven in huis? Dan inspireren wou jij graag met heerlijke zoete of hartige recepten in de magnetron in slechts 5 min kooktijd.
- Voorzien van 2 brede handvaten om de bakvorm gemakkelijk te hanteren, zelfs bij gebruik met ovenwanten.



Dimensies

Ø 16,2 x 2,4 cm h

Belangrijkste kenmerken

- **100% silicone** dat temperaturen weerstaat van $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+220\text{ }^{\circ}\text{C}$ waardoor de vorm uiterst geschikt is voor gebruik in de **magnetron, oven, koelkast én diepvries**.
- **Eenvoudig te ontvormen** dankzij het flexibel en ultralicht materiaal.
- **Vormvast**: bij het vullen met je bereiding blijft de vorm mooi rechtop staan en zakken de randen niet door. Geknoei is verleden tijd!
- Het kleine formaat maakt het perfect mogelijk om **3 vormen tegelijkertijd** op een ovenrooster te plaatsen. Dit is superhandig voor het bereiden van alle lagen van een laagjestaart tegelijkertijd. Let op: houd altijd 1 à 2 cm afstand tussen de twee vormen zodat de lucht goed kan circuleren.
- **Compact op te bergen**: meerdere MultiFlex Mini Princesses kan je in elkaar plaatsen om ruimte te besparen.
- **Niet klevend**: eenvoudig te ontvormen. Overbodig om vetstoffen te gebruiken.
- **Zeer goede warmtegeleiding**: de gistbereidingen rijzen 2 keer sneller dan in een klassieke bakvorm.
- Voor én na ieder gebruik de bakvorm goed afwassen met warm zeepsop, spoelen met koud water en grondig afdrogen. Zo verwijder je eventuele resterende vetten.
- Alvorens de vorm te vullen plaats het:
 - op een **koud ovenrooster** vooraleer de bereiding te bakken in de oven;
 - op een **draaiplateau** vooraleer de bereiding te bakken in de magnetron. Heb je geen draaiplateau? Kies dan voor een glazen plateau of schaal of voor het **deksel van de MicroCook Rond**.

