

MultiFlex Mini Hartjes

Gebruik



- **Liefde gaat door de maag!** En we nemen dat letterlijk. Verras je hartendief met een echt hartje voor Valentijn.
- Maak leuke zoete of hartige gebakjes in de oven, magnetron, koelkast of diepvries met deze originele bakvorm.
- Materiaal vervaardigd uit **100% silicone** dat temperaturen weerstaat van -25 °C tot +220 °C.
- Brede handvaten voor een **comfortabele grip** bij het verplaatsen van de oven of de diepvries naar je werkblad.
- **Eenvoudig te ontvormen** dankzij het flexibel en ultralicht materiaal.
- **Glanzende binnenkant** voor een professionele afwerking van de hartjes. Ze zullen mooi blinken na het ontvormen.



Dimensies

Ø 23 x 4,5 cm h / 6 x 100 ml



- **Zeer goede warmtegeleiding:** bereidingen met gist rijzen 2 keer sneller dan in een klassieke bakvorm.
- Voor en 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 Igloo / Diepvries Doos Plus 2,25 l om een bereiding vorm te geven in de koelkast of de diepvries.

HOE ONTVORMEN?



① Rek de MultiFlex vorm voorzichtig uit zodat de hartjes loskomen.



② Duw de hartjes uit de vorm door met 3 of 4 vingers te duwen of doe dit met de bakvorm ondersteboven.



③ Gebruik het Paletmes om de hartjes te verplaatsen.

- Bereid 6 **kleine, leuke en gevarieerde lekkernijen**, hartige hartjes of zoete hartjes:
 - Cakehartjes
 - Vleesbrood hartjes
 - Hartvormige zelfgemaakte kruidenboters met knoflook, peterselie, oregano ...
 - Hartvormige ijsblokken voor een party punch
 - Hartjes van sorbet of ijs
 - Cheesecake hartjes
- **Creatief aan de slag:** als je alle zes vormen samen legt kan je er ook een bloem mee vormen met zes blaadjes.