



SMALL SILICONE FORM





4ER SILIKON-BACKFORM

Die bis 240° C hitzebeständigen Silikonformen sind perfekt für den Einsatz auf dem Gasgrill geeignet. Die Silikonformen sind aus hochwertigem Silikon in Europa produziert, sind langlebig, weich, sehr hygienisch und können in der Spülmaschine gereinigt werden. Süss oder salzig... die Silikonformen von OUTDOORCHEF ziehen einen Schlussstrich unter dieses Dilemma. Die Produkte sind perfekt für Ihre Kreationen von Appetithappen über Beilagen bis zum Dessert hin geeignet.

ANWENDUNG

Reinigen Sie die Silikonform vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Damit die Backwaren leicht aus den Silikonformen genommen werden können, müssen die Formen vor jedem Gebrauch mit Butter eingefettet werden. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie die Silikonform in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie den Gasgrill während mind. 5 Minuten auf der Stufe **4/5** vor. Tipp: für beste Resultate und eine längere Lebensdauer der Silikonformen nur auf Stufe **4** arbeiten

HINWEIS

- für Holzkohlegrills nicht geeignet
- Grills der AUSTRALIAN LINE: Silikonform Form ausschliesslich auf dem Warmhalterost verwenden (Deckel geschlossen)



BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter: Indirekte Hitze

Grillrost: einsetzen und Silikonform auf Rost legen
Deckel: geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie die Silikonform auskühlen
- Verwenden Sie einen weichen Lappen und Seifenwasser, oder reinigen Sie die Form im Geschirrspüler



REZEPT

Leckere Rezeptvorschläge und mehr erhalten Sie auf unserer Internetseite
<http://www.outdoorchef.com/de-ch/top/rezepte/>

TIPP

Bitte die Rezeptmengen durch unseren Online-Zutatenberechner entsprechend anpassen (2 Personen)





EN

SMALL SILICONE FORM

The silicone forms, which are resistant to heat up to 240° C, are perfect for using on the gas grill. The silicone forms were manufactured from high quality silicone in Europe, have a long service life, are soft and very hygienic, and are suitable for cleaning in a dishwasher. Sweet or salty... the OUTDOORCHEF silicone forms put an end to this dilemma. Our products are perfectly suited for creating whatever you wish, from appetizers to side dishes, all the way to desserts.



USE



Before using for the first time, clean the silicone forms with water. To be able to remove baked goods easily from the forms, they must be greased before each use with butter. When used on the grill, only touch accessories with grill gloves. Never place hot silicone forms on flammable or heat-sensitive surfaces. Preheat the gas grill for 5 minutes at level . Tip: for the best results and a longer lifespan, only cook at level with silicone forms.

ATTENTION

- Not suitable for charcoal grills
- AUSTRALIAN LINE grills: only use the silicone form on the warming rack (lid closed)





USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel **EASY FLIP**: Indirect heat

Cooking grid: insert and place the silicone form on the grill

Lid: closed

CLEANING

- Always allow the silicone form to cool down
- Use a soft cloth and soap water, or clean the form in the dishwasher



RECIPES



For tasty recipe ideas and more visit our website
<http://www.outdoorchef.com/en/home/recipes/>

TIP

Please use our online ingredient calculator to amend the recipe quantities as required (2 people).





FR

PETITE MOULE EN SILICONE

Les moules en silicone thermorésistants jusqu'à 240° C sont parfaits pour les barbecues. Constitués de silicone de qualité supérieure fabriquée en Europe, ils sont durables, souples, très hygiéniques et passent au lave-vaisselle. Sucré ou salé... les moules en silicone OUTDOORCHEF permettent de résoudre ce dilemme: ils sont parfaits pour toutes les créations, de l'entrée au dessert.

UTILISATION

Laver les moules en silicone à l'eau avant la première utilisation. Pour que vos créations se démolent facilement, beurrer légèrement les moules avant chaque utilisation. En cours d'utilisation, manipuler toujours l'accessoire avec des gants pour barbecue. Lorsque les moules en silicone sont chauds, ne pas les poser sur des surfaces inflammables ou thermosensibles. Préchauffer le barbecue à gaz pendant au moins 5 minutes au niveau . Conseil: pour obtenir de meilleurs résultats et prolonger la durée de vie des moules en silicone, ne les utiliser qu'au niveau .

REMARQUE

- Ce produit ne convient pas pour les barbecues à charbon
- Barbecues de la gamme AUSTRALIAN LINE : utiliser le moule silicone exclusivement sur la grille de maintien au chaud (couvercle fermé)



UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir **EASY FLIP**: Chaleur indirecte

Grille: poser la moule en silicone sur la grille

Couvercle: fermé

NETTOYAGE

- Laissez refroidir la moule en silicone
- Utilisez un chiffon doux et de l'eau savonneuse ou passez le moule au lave-vaisselle.



RECETTES

Découvrez des conseils de recettes délicieuses et bien plus encore sur notre site Internet <http://www.outdoorchef.com/fr/top/recettes/>

ASTUCE

Adaptez selon vos besoins les quantités de la recette avec notre outil de calcul des quantités en ligne (2 personnes)





STAMPO FORNO IN SILICONE

Gli stampi in silicone, resistenti al calore fino a una temperatura di 240° C, sono perfettamente indicati per l'impiego sul barbecue a gas. Tali stampi, realizzati in Europa con silicone di alta qualità, sono durevoli, morbidi, estremamente igienici e lavabili anche in lavastoviglie. Dolce o salato... con gli stampi in silicone OUTDOORCHEF il dilemma non si pone più. Questi prodotti si prestano perfettamente a tutte le vostre creazioni, iniziando dagli stuzzichini, passando per i contorni, fino ad arrivare al dessert.

MODALITÀ D'USO

Sciacquare lo stampo in silicone prima del primo utilizzo. Per estrarre agevolmente i cibi pronti dagli stampi, questi ultimi vanno imburrati prima di ogni utilizzo. Durante il loro uso sul grill, toccare gli accessori solamente con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare lo stampo in silicone su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldare il barbecue a gas al livello per almeno 5 minuti. Consiglio: Per ottenere i migliori risultati e una maggiore longevità degli stampi in silicone si consiglia di adoperare soltanto il livello .

ATTENZIONE

- Non adatto per barbecue a carbonella
- Barbecue AUSTRALIAN LINE: utilizzare gli stampi in silicone solo su scaldavivande (coperchio chiuso)



UTILIZZO DELL'IMBUTO EASY FLIP



Imbuto grande **EASY FLIP**: Calore indiretto

Griglia: inserire la griglia e poggiarvi sopra il stampo in silicone

Coperchio: chiuso

PULIZIA

- Lasciare raffreddare il stampo in silicone
- Adoperare una pezza morbida imbevuta con acqua e sapone o pulire lo stampo in lavastoviglie



RICETTE

Squisite ricette e molto altro sul nostro sito Internet

<http://www.outdoorchef.com/it/top/ricette/>

CONSIGLIO

Adattare le quantità di ingredienti secondo le esigenze servendosi del nostro calcolatore di ingredienti online (2 persone)





ES

MOLDE DE SILICONA DE 4 CAVIDADES

Los moldes de silicona, capaces de resistir una temperatura de hasta 240° C, son perfectos para usar en barbacoas de gas. Los moldes de silicona se fabrican en Europa con silicona de alta calidad. Son duraderos, flexibles, muy higiénicos y pueden lavarse en el lavavajillas. ¿Dulce o salado? Con los moldes de silicona OUTDOORCHEF, el dilema está resuelto. Este producto resulta idóneo para elaborar sus creaciones, ya sean aperitivos, guarniciones o incluso postres.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua los moldes de silicona antes de usarlos por primera vez. Para que los productos de panadería y repostería se puedan extraer con facilidad de los moldes de silicona, es necesario untar con mantequilla los moldes antes de cada uso. Utilice únicamente guantes especiales para barbacoa cuando maniobre los accesorios en la barbacoa. Cuando el molde de silicona esté caliente, no lo coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente la barbacoa de gas durante un mínimo de 5 minutos al . Sugerencia: Para obtener mejores resultados y prolongar la vida de los moldes de silicona, trabaje únicamente regulando la temperatura al .

ADVERTENCIA

- No es apropiado para el uso en barbacoas de carbón vegetal
- Barbacoas de la línea AUSTRALIAN LINE: Utilizar el molde de silicona exclusivamente sobre la rejilla térmica (tapa cerrada)



USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande **EASY FLIP**: Calor indirecto

Parrilla: colocar y depositar la molde de silicona sobre la parrilla.

Tapa: cerrada

LIMPIEZA

- Deje que la molde de silicona se enfríe
- Utilice un paño suave y agua enjabonada o lave el molde en el lavavajillas



RECETAS



Encontrará sabrosas recetas y mucho más en nuestra página web

<http://www.outdoorchef.com/en/home/recipes/>

SUGERENCIA

Adapte las cantidades de las recetas con nuestra calculadora de ingredientes online (2 personas)





KLEINE SILICONE VORM

De hittebestendige siliconenvormen (tot 240° C) zijn perfect geschikt voor op de gasbarbecue. Ze zijn in Europa vervaardigd uit hoogwaardig silicone en zijn duurzaam, zacht, uiterst hygiënisch en vaatwasmachinebestendig. Zoet of hartig... de siliconenvormen van OUTDOORCHEF lost dit dilemma voor u op. Onze producten zijn perfect geschikt voor al uw creaties, of het nu gaat om aperitiefhapjes, bijgerechten of desserts, in deze vorm is het appeltje eitje.

GEBRUIK

Reinig de siliconenvorm voor het eerste gebruik met water. Om ervoor te zorgen dat uw bakproducten gemakkelijk uit de vorm komen, moet u de vorm voor elk gebruik met boter invetten. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de siliconenvorm als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verwarm de gasbarbecue minstens 5 minuten voor op stand . Tip: voor de beste resultaten en een langere levensduur van de siliconenvormen, steeds alleen op stand werken.

OPGELET

- Niet geschikt voor houtskoolbarbecues
- Barbecues van de AUSTRALIAN LINE: Siliconen vorm uitsluitend op het warmhoudrek gebruiken (deksel gesloten)



GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter **EASY FLIP**: Indirecte verwarming

Barbecuerooster: plaatsen en siliconenvorm op het rooster leggen

Deksel: gesloten

REINIGING

- Laat de siliconenvorm afkoelen
- Gebruik een zachte doek en zeepwater of stop de vorm in de vaatwasser op het bovenste rek



RECEPTEN

Suggesties voor heerlijke recepten en meer vindt u op onze website

<http://www.outdoorchef.com/nl/top/recepten/>

TIP

Pas de recepthoeveelheden aan via onze online ingrediëntencalculator
(2 personen)





DA

LILLE SILIKONE-BAGEFORM

Silikoneformene, som tåler varme op til 240° C, er perfekte til anvendelse på gasgrillen. Silikoneformene er fremstillet i Europa af førsteklasses silikone, har lang holdbarhed, er bløde, meget hygiejniske og kan rengøres i opvaskemaskinen. Sødt eller salt... silikoneformene fra OUTDOORCHEF sætter et punktum for dette dilemma. Produkterne er perfekte til tilberedning af alt lige fra appetizere over tilbehør til desserter.

ANVENDELSE

Vask silikoneformen af med vand, før den tages i brug første gang. Smør altid silikoneformen med smør, før de tages i brug, så bagværket nemt kan fjernes fra dem. Sørg altid for at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når silikoneformen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader. Forvarm altid gasgrillen i mindst 5 min. ved ønsket 🔥. Tipp: Silikone halvmånen skal altid anvendes i følgende position: 🔥.

BEMÆRK

- Ikke egnet til kulgrill
- Griller fra AUSTRALIAN LINE: Anvend kun silikoneformen på varmeristen (lukket låg)



BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt **EASY FLIP** Trichter: Indirekte varme
Grillristen: sættes i, silikoneformen placeres på
Låg: lukket

RENGØRING

- Lad silikoneformen køle af
- Anvend en blød klud og sæbevand, eller vask formen i opvaskemaskinen



OPSKRIFT



Du kan finde lækkre opskriftsforslag og meget mere på vores hjemmeside:
<http://www.outdoorchef.com/en/home/recipes/>

TIP

Tilpas mængderne i opskrifterne med vores online-ingrediensberegnere efter behov (2 personer)



