

**Caro cliente,**

Grazie per aver acquistato questo stampo per cioccolato. Con questo stampo professionale per cioccolato puoi realizzare deliziosi Babbo Natale al cioccolato in un attimo. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e osservare le informazioni e i suggerimenti elencati in modo da poter utilizzare lo stampo per cioccolato in modo ottimale.

**portata di consegna**

- Stampo per cioccolato
- manuale operativo

**Varianti di prodotto**

- NC-3843 Stampo per cioccolato Babbo Natale
- NC-3844 Stampo per cioccolato natalizio
- NC-3845 Stampo per cioccolato a cuore
- NC-3846 Stampo per cioccolato per uova di Pasqua, grande
- NC-3847 Stampo per cioccolato per uova di Pasqua, piccolo

**Dettagli del prodotto**

- Adatto per frigorifero e congelatore
- Temperatura da -20 ° C a 130 ° C

**uso**

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, sciacquarlo abbondantemente con acqua calda.

**Fare figurine di cioccolato**

Versare il cioccolato fuso nei pozzetti dello stampo leggermente riscaldato. Assicurati che sia assolutamente asciutto e che si trovi su una superficie piana. Colpisci delicatamente lo stampo pieno sul piano di lavoro alcune volte per evitare bolle d'aria negli stampini di cioccolato.

Rimuovere il cioccolato in eccesso con una spatola.

Metti lo stampo per cioccolato nel frigorifero o nel congelatore finché il cioccolato non si è solidificato. Assicurati che lo stampo sia su una superficie piana. Dopo circa 30 minuti, il cioccolato è solido. Togli lo stampo dal frigorifero.

Rimuovere le figure di cioccolato finite capovolgendo lo stampo in modo che la parte superiore sia rivolta verso il basso. Colpire lo stampo, se necessario più volte, delicatamente e con tutta la superficie su una superficie piana (es. Piano di lavoro)

fino a far fuoriuscire tutte le figure di cioccolato.



*NOTA: non tentare di spingere le figure fuori dallo stampo con un coltello o un oggetto affilato o appuntito. Questo lascia segni indesiderati sulle figure di cioccolato.*

**NC-3843 e NC-3844**

Basta collegare le due parti della casa di Babbo Natale o di Natale con un po' di cioccolato liquido.

**Istruzioni di sicurezza**

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, colpi o caduta da una piccola altezza.



Informazioni e risposte alle domande frequenti (FAQ) su molti dei nostri prodotti, nonché manuali eventualmente aggiornati i libri possono essere trovati sul sito web:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Nel campo di ricerca, inserisci l'articolo numero o il nome dell'elemento.

