

# BAKEWARE USE & CARE

## IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

To assure a long and pleasant experience, please read this information before you use your bakeware. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your bakeware. Note that some sections may not apply to your specific bakeware.

### GENERAL BAKING

- Keep small children away from the oven while you are baking. Some pets, especially birds, have extremely sensitive respiratory systems and should be kept away from the kitchen area.
- Use caution when handling hot bakeware and always have potholders available for use.
- Never place your bakeware over a direct flame.
- Do not use your bakeware on the stovetop. It is for oven use only.
- Plastic lids are not intended for baking. Do not place a plastic lid in the oven or on a hot stovetop or surface.
- Your bakeware is oven safe to 450°F/230°C.
- Never use your bakeware in the microwave.
- Do not use metal or sharp-edged utensils, which will scratch the nonstick surfaces.

- Do not use nonstick sprays. They burn at low temperatures and may accumulate on your bakeware over time.
- Baking foods that contain a high oil content may stain your bakeware but will not affect performance.
- This bakeware is not intended for commercial or restaurant use.

### BAKING WITH SPRINGFORM PANS

- Before adding ingredients, place the pan on a flat surface and be sure the base is properly secured with the latch closed.
- After baking, place the pan on a heat-safe flat surface and open the latch with caution. The base will become loose allowing your dessert to be easily removed from the pan.
- To avoid leakage, use with thicker cheesecake-style batters and crusts. Placing a drip tray on a lower oven rack so it is directly under the pan is also recommended.

- Baking with water baths is not recommended, as liquid may seep into the pan even with the collar properly attached.

### CLEANING

- To keep the bakeware looking its best, hand washing is recommended.
- Before first use and after each use, wash the bakeware thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water.
- Do not use oven cleaners to clean the bakeware.
- Avoid soaking bakeware overnight. Dry the bakeware promptly and thoroughly after washing.
- Do not use dishwasher detergent tablets; these concentrated cleansers will damage the finish on the bakeware.
- Plastic lids are top rack dishwasher safe.

# USO Y CUIDADO DE LOS UTENSILIOS PARA HORNO

## INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD, USO Y CUIDADO

Para asegurar una experiencia larga y agradable, lea estas informaciones antes de usar utensilios para horno. Estas instrucciones son para su seguridad general, uso y cuidado para evitar lesiones personales y daños a sus utensilios para horno.

### HORNEADO GENERAL

- Mantenga a los niños pequeños alejados del horno mientras usted lo esté utilizando. Algunas mascotas, especialmente los pájaros, poseen sistemas respiratorios extremadamente sensibles y se deben mantener lejos de la cocina.
- Tenga cuidado al manejar los utensilios para horno calientes y siempre tenga agarraderas disponibles para usar.
- Nunca ponga sus utensilios para horno directamente sobre el fuego.
- No utilice sus utensilios para horno sobre la estufa. Son para uso solamente en el horno.
- La tapa de plástico no está destinada para la cocción. No la coloque en el horno ni en una estufa o superficie calientes.
- Estos utensilios para horno son aptos para horno hasta 230°C/450°F.
- Nunca utilice sus utensilios para horno en el microondas.
- No utilice cubiertos de metal o con bordes afilados que podrían arañar las superficies antiadherentes.

- No utilice aceites en aerosol. Ellos queman a temperaturas bajas y se puede acumular en su molde con el tiempo.
- Hornear comidas que contienen mucho aceite puede manchar sus utensilios para horno, pero no afecta su desempeño.
- Este utensilio para horno no se destina al uso comercial or en restaurantes.

### HORNEADO EN MOLDES DESMONTABLES

- Antes de agregar los ingredientes, ponga el molde sobre una superficie plana y asegúrese de que su base esté adecuadamente fijada con la traba cerrada.
- Después de hornear, ponga el molde sobre una superficie plana y resistente al calor y abra la traba con cuidado. La base se soltará, permitiendo que saque su postre del molde con facilidad.
- Para evitar pérdidas, use masas tipo cheesecake más gruesas. También se recomienda poner una bandeja de goteo en la rejilla inferior del horno directamente debajo del molde.

- No se recomienda hornear en baño maría, ya que el líquido puede filtrarse al molde incluso si el aro está correctamente conectado.

### LIMPIEZA

- Para mantener los utensilios para horno con la mejor apariencia, recomendamos el lavado a mano.
- Antes del primer uso y después de cada uso, lave los utensilios para horno completamente con un detergente de platos suave y agua tibia.
- No utilice limpiadores de hornos para limpiar sus utensilios para horno.
- Evite dejar los utensilios para horno durante la noche. Séquelos por completo inmediatamente después de lavarlos.
- No utilice tabletas de detergente para lavavajillas. Esos limpiadores concentrados dañarán el acabado.
- La tapa de plástico es apta para colocarla en la rejilla superior del lavavajillas.