

## **Рекомендации по применению форм для выпечки из жести**

Профессиональные кондитеры рекомендуют использовать для выпечки именно посуду из жести, так она имеет массу преимуществ.

### **Преимущества жестяных форм для выпечки:**

- Тепло в ней распределяется быстро и более равномерно, выпечка не пересушивается по бокам.
- Легко мыть и удобно хранить, они не занимают много места.
- Имеют высокую прочность, долговечность и стойкость к запахам.
- Выдерживают значительные перепады температур без потери качества.

### **Правила эксплуатации:**

- Перед первым использованием тщательно промойте изделие водой с растворённым моющим средством и насухо вытрите мягкой тряпкой или ветошью.
- Перед запеканием рекомендуется смазывать форму кондитерским жиром или маслом, посыпать панировкой, вкладывать пекарскую бумагу или применять разъёмные формы.
- Во избежание появления царапин и микротрещин на корпусе не мойте их жёсткими губками.
- Извлекайте блюдо из духовки, слегка не доводя до полной готовности. Это позволит ему аккуратно дойти до оптимального состояния и не пересохнуть.
- Для удобства и безопасности пользуйтесь во время готовки прихватками.

- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, так как это может сократить срок эксплуатации форм.
- Во избежание ржавчины, сразу после мытья вручную, формы необходимо протирать мягкой ветошью.