

NETTOYER LES MOULES À CHOCOLAT

ELIMINER L' EXCÈS DE CHOCOLAT

Nettoyer les moules avec l'eau tiède (max 60°C). Utilisez un chiffon doux, une brosse ou une éponge et évitez les matériaux qui pourraient causer de ravures.

Laver

Rincer encore à l'eau tiède (max 60°C). Laissez-les ensuite tremper dans l'eau tiède (env. 60 °C), environ 10 minutes avec quelques gouttes de liquide vaisselle. Le produit utilisé devrait être un détergent adapté au Polycarbonate, avec un PH compris entre 9,5 et 10,5. Lavez et rincez les moules, la pression de l'eau utilisée ne doit dépasser les 3 bar. Les moules peuvent être mis dans une lave – vaisselle. Vérifiez la température (envir. 60 °C) de l'eau du programme de lavage, le PH du savon et la pression de l'eau avec laquelle le lave=vaisselle rince.

Rincer

Après le lavage, les moules doivent être rincés afin d'éliminer les résidus de détergent. Utilisez de préférence de l'eau déminéralisée (max. 60°C) en combinaison avec un agent de rinçage adapté au polycarbonate ayant une valeur PH maximum de 7. Dosez le liquide de rinçage conformément aux instructions sur l'emballage.

Sécher

Après rinçage, les gouttes d'eau restantes peuvent être éliminées à l'aide d'un souffleur d'air chaud réglé à une température maximale de 70°C à 80°C. Sécher également l'arrière du moule, dans le cas contraire, l'eau qui reste provoque malgré tout des taches en-dessous.

Mouler

Lorsque vous recommencez à utiliser des moules nettoyés, nous vous recommandons de les mouler séparément une première fois et de les démouler à nouveau,. Ce qui sera bénéfique au brillant du produit final.