

Avant la première utilisation des moules en poteries (Kouglof, Langhopf, Moule à Lammele) :

Nous vous conseillons de bien graisser avec du beurre ou de la margarine et l'enfourner 15 minutes (100°). L'idéal étant de renouveler cette opération deux fois.

Un moule à gâteau ne se lave surtout pas, il s'essuie avec un torchon humide.

Après l'utilisation :

Après un bon séchage à l'air libre, ranger votre poterie dans un endroit sec et aéré.

Les produits résistent au four traditionnel et micro-ondes.