

DL-6297

パンやタルトやクッキーなど生地の
伸ばしやこね作業にぴったりなマット

取り扱い上の注意

- 火のそばに置かないでください。
- 耐熱温度を超える温度での使用は避けてください。
- カットして使用しないでください。
- ナイフ、鋭利な物を使うと傷がつくことがありますので使用しないでください。

お手入れ方法

- 初めて使用する時は柔らかい布でよく拭いてください。
- 使用後は柔らかい布でよく拭き取ってから収納してください。

ケーキマットの上手な使い方

くせのついたケーキマットは、ぬるま湯につけて、くせを直してから使用してください。
生地を伸ばす時は、あらかじめ小麦粉を少しひいておくと、マットに生地がくっつかずきれいに伸ばすことができます。
また、めん棒の両端に割りばしなどをあてておくと均一に生地が伸ばせます。

