

UltraPro Terrine



- De UltraPro Terrine weerstaat temperaturen van -25 °C tot +250 °C. Van het bakken in de oven tot het bewaren in de koelkast of diepvries tot het heropwarmen in de microgolfoven.
- De UltraPro Terrine is ideaal voor het maken van brood, cake, flan, terrines, foie gras, vleesbrood ...
- Gezond koken zonder spatten, zonder toezicht én zonder toegevoegde vetten.
- Veilig in gebruik: de schalen wegen veel minder dan glazen, keramische of gietijzeren schalen.
- Geoptimaliseerd ventilatiesysteem: een betere warmtecirculatie voor een snellere kooktijd.
- Alle elementen van de UltraPro Collectie worden **afzonderlijk verkocht** (behalve de Terrine). Doordat de verschillende elementen combineerbaar zijn, beantwoorden ze aan ieders behoefte.



Dimensies

28,2 x 15,5 x 12 cm h / 1,8 l

Gebruik

- Plaats de UltraPro steeds op 5 cm van de oven- en microgolfovenwanden. Op die manier kan de lucht goed circuleren en is je gerecht sneller gaar.
- Wacht altijd tot de oven voldoende voorverwarmd is alvorens je de UltraPro in de oven plaatst. In bepaalde ovens worden alle warmte-elementen, waaronder de grill, ingeschakeld om de gewenste temperatuur te bekomen. Hierdoor zou je product onherstelbaar beschadigd kunnen raken.
- Laat 5 min rusten na de baktijd zodat de warmte zich goed kan verspreiden. Wanneer je het deksel verwijdert, draai het dan van je weg zodat de stoom weg van jou kan ontsnappen.
- Gebruik steeds **ovenwanten** om de UltraPro uit de oven of microgolfoven te nemen. Reinig het product na gebruik met warm water en zeepsop om eventuele restanten te verwijderen. Gebruik geen schuursponzen of schurende reinigingsmiddelen. Idealiter gebruik je de **Microvezel UltraPro** voor het grondig reinigen van jouw UltraPro.



Tupperware

NO TIME TO WASTE

ECO TIPS

- Bespaar water door met één enkel product je gerechten en ingrediënten in te vriezen, te koken en te bewaren, je vermindert het afwassen.
- Gebruik minder energie en elektriciteit: de kooktijden worden korter dankzij het materiaal van de UltraPro, de inhoud warmt op en kookt sneller dan in glazen of gietijzeren schalen. Je bespaart elektriciteit door je oven en microgolfoven minder lang te gebruiken.
- Je kan ook een gerecht of afzonderlijke ingrediënten zoals aardappelen en courgettes voorkoken in de microgolfoven om vervolgens af te werken in de oven.