

Cuisipro®

Silicone Pastry Brush

Instructions for Use:

Unscrew head to fill handle with basting liquid/sauce or melted butter for pastry or corn. Squeeze gently to release liquid.

Mode d'emploi

Dévissez le capuchon pour remplir la poignée avec du liquide/de la sauce à badigeonner ou du beurre fondu pour la pâtisserie ou le maïs. Pressez doucement pour expulser le liquide.

Instrucciones de uso

Desenrosque el cabezal para llenar el mango con el líquido o la salsa del baño, o con mantequilla derretida para pasteles y para mazorcas de maíz. Apriete el mango suavemente para verter el líquido.

Gebrauchsanleitung

Den Kopf abschrauben, um den Griff mit Bratensud/Sauce oder zerlassener Butter für Gebäck oder Mais zu befüllen. Die Flüssigkeit wird durch leichtes Drücken abgegeben.

Cuisipro.

A division of Browne & Co.
Markham, Ontario, Canada L3R 1E3
Telephone 905 475 6104
www.cuisipro.com